

## Restaurant und Hotel

# Zum Eichenkrug

Familie Gutknecht-Wolf

Kaltenweider Str. 38, Mellendorf, Tel. 05130-4445

**Küchenzeiten:** Donnerstag und Freitag 17.30 bis 21.00 Uhr

Samstag und Sonntag 12-14 und 17.30 bis 21.00 Uhr

Montag, Dienstag und Mittwoch – geschlossen –

Für Feierlichkeiten und an Feiertagen sind wir auch außerhalb der Öffnungszeiten für Sie da!

Liebe Gäste!

Seit kurzem arbeiten wir mit einem neuen Fleischlieferanten zusammen.

Hier bekommen wir für unsere Gerichte das Landuro-Schwein, eine Kreuzung aus Duroc und deutschem Edellandschwein, aus kleinen bäuerlichen Betrieben. Beim Rindfleisch haben wir uns für Feersisch Rind entschieden, um noch regionaler zu werden. Die Tiere wachsen hauptsächlich frei in Norddeutschland auf.

### **Vorspeisen – Suppen:**

Niedersächsische Hochzeitssuppe		€ 7,00
Kokos-Spinat-Suppe	(Vegan)	€ 6,50
mit gebratenen Garnelen (aus Wildfang)		€ 8,50
Blumenkohlcremesuppe „Dubarry“	(vegetarisch)	€ 6,50
Garnelen-Pfännchen (aus Wildfang) in warmer Vinaigrette		€ 11,80
Schnecken in Kräuterbutter gebraten und mit Käse überbacken		€ 12,50
Knackiger Salat in Traubenkernöl-Vinaigrette		
mit gerösteten Kernen, gehobeltem Parmesan und gebratener Chorizo		€ 11,80

### **Hauptgerichte Vegan:**

Geschmorter Wirsingkohl, Paprika und Shiitake-Pilze mit Soja-Chili-Soße in einer Ofenkartoffel	Vegan	€ 16,90
Rote Bete-Risotto mit Broccoli, Blumenkohl und gerösteten Sonnenblumenkernen	Vegan	€ 16,90
Gebratene Selleriescheiben in knuspriger Panade mit Sherry-Champignon-Soße und Tagliatelle	Vegan	€ 16,90

Restaurant und Hotel

# *Zum Eichenkrug*

## **Hauptgerichte:**

Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ (Landuro)  
mit Champignon-Rahmsoße  
Bratkartoffeln und Salat in Joghurt-Kräuter-Dressing € 23,50

Paniertes Schweinerücken-Schnitzel „Cordon bleu“ (Landuro)  
gefüllt mit Käse und Kochschinken,  
Sauce Bearnaise, Gemüse und Kroketten € 25,50

Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel gebraten, (Landuro)  
mit unserer Kräuterbutter,  
Schmorgemüse und Pommes frites € 28,50

Gebratene französische Mais-Poularden-Supreme,  
Tagliatelle mit Gemüsestreifen in Drei-Käse-Soße € 24,50

Frisches Tatar (180g) – hausgemacht – (Feersisch Rind)  
mit Kapern, Zwiebeln und Ei, kleiner Brotkorb € 22,80  
(auch als Vorspeise für 2 Personen zum Teilen)

Rumpsteak (200g) (Feersisch Rind)  
mit unserer Kräuterbutter und Schmorzwiebeln,  
Ofenkartoffel mit Sourcream € 31,50

## **Fisch der Woche:**

Gebratene Fischpfanne  
von Rotbarsch-, Seesaibling-, und schwarzem Heilbutt-Filet,  
mit Wildfang-Rotgarnelen, Limetten-Chili-Soße,  
Gallo Nero-Reis und Salat in Traubenkernöl-Vinaigrette € 27,50

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns bitte an.  
*Wir helfen Ihnen gern weiter*

## Restaurant und Hotel

# Zum Eichenkrug

### Apéritif:

Traubensecco von Duprès	0,1l	alkoholfrei	€ 4,20
Heidelbeer-Sprizz	0,1l	alkoholfrei	€ 4,20
Glas Prosecco Rosé	0,1l	11Vol%	€ 4,50
Sherry dry oder medium	4cl.	15Vol%	€ 4,00
Aperol Sprizz (Sekt mit Aperol <sup>1</sup> )	0,1l	11Vol%	€ 4,50
	0,2l	11Vol%	€ 8,50
Weißer Portwein mit Tonic	0,2l	7,5Vol%	€ 8,50
Limoncello Sprizz	0,2l	11Vol%	€ 8,50



Fritz Kettler mit Frau Ottilie

## Erinnerungen

### an Oma's Küche

Hausgemachtes Sauerfleisch  
mit unserer Remoulade und Zwiebel-Bratkartoffeln € 16,90

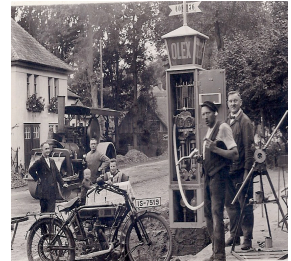
Hannoversches Zungenragout vom Kalb  
mit Saucissschen,  
Reis und Gurkensalat € 20,50

Rinder-Roulade nach Hausherren Art  
gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke,  
viel gute Soße,  
Rotkohl und Kartoffel-Klöße € 22,50

Kasseler im Bierteig gebraten  
mit Rahmsauerkraut und Salzkartoffeln € 16,90

# Herzlich Willkommen im Eichenkrug

Seit 1902 bewirbt unsere Familie an dieser Stelle schon Gäste. Als Ausspann, Poststation und Tankstelle war der Eichenkrug auf dem Weg zwischen Hannover und Hamburg ein Verweilpunkt für Ausflügler und Durchreisende. Auf unserer Straße ging es zu dieser Zeit noch viel ruhiger und gemächlicher zu.



Erna und Alfred Thies eröffneten die erste Eisdiele am Ende des Hauses. Mit Milch und Sahne aus der Mellendorfer Molkerei wurde leckeres Eis hergestellt, welches unter anderem im großen Kaffeegarten, dem heutigen Parkplatz, serviert wurde. Zu dieser Zeit wurde auch der berühmte „Atom-Thies“, ein starker Kräuterschnaps, im Eichenkrug eingeführt. Leider können wir Ihnen keinen Probeschluck mehr anbieten, da sich das Rezept nicht mehr in unserer Familie befindet. In den 60er Jahren wuchs der Eichenkrug weiter. Das Hotel und die Kegelbahn wurden gebaut.

Nach Fritz und Ottilie Kettler, Alfred und Paula Thies, Alfred II. und Erna Thies, Heide Lore und Wolfgang Gutknecht sind wir nun die 5. Generation unserer Familie, die sich im Eichenkrug um Ihr Wohl kümmert und das nun schon seit 25 Jahren.

Unsere Bratkartoffeln werden, wie schon in den Generationen zuvor, immer noch pur in der Pfanne gebraten. Sollten Sie Ihre Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln bevorzugen, teilen Sie uns dies bitte bei der Bestellung mit.

Viele Gerichte unserer Speisekarte sind so, wie sie schon früher waren. Wir probieren aber auch gern mal was Neues aus.

Unsere saisonalen Zusatzangebote sorgen das ganze Jahr für kulinarische Abwechslung.

Da wir alle Gerichte frisch für Sie zubereiten, kann es gelegentlich zu Wartezeiten kommen. Seien Sie versichert, dass wir stets daran arbeiten, Ihre Wünsche so schnell als möglich und in der gewohnten Qualität auf den Tisch zu bringen.

## Christina Gutknecht-Wolf und Mathias Wolf



**zusammen | tatkräftig | jetzt**

**Mitglied bei:**  
**#zusammenwedemark**

