

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 mit gebratenen Garnelen (aus Wildfang)	(Vegan)	€ 6,50 € 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:

Geschmarter 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 Krokettten € 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
(auch als Vorspeise für 2 Personen zum Teilen) € 22,80

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 Dupr��s	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 ¹⁾	0,1l	11Vol%	€ 4,50
	0,2l	11Vol%	€ 8,50
We��ler Portwein mit Tonic	0,2l	7,5Vol%	€ 8,50
Limoncello Sprizz	0,2l	11Vol%	€ 8,50



Erinnerungen an Oma's Küche

Hausgemachtes Sauerfleisch

mit unserer Remoulade und Zwiebel-Bratkartoffeln

€ 16,90

Hannoversches Zungenragout vom Kalb mit Saucisschen, Reis und Gurkensalat

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

Kasseler im Bierteig gebraten mit Rahmsauerkraut und Salzkartoffeln

Herzlich Willkommen im Eichenkrug

Seit 1902 bewirtet unsere Familie an dieser Stelle schon Gäste. Als Aussspann, 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 gemächerlicher zu.



Erna und Alfred Thies eröffneten die erste Eisdielen 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 Ottlie Kettler, Alfred und Paula Thies, Alfred II. und Erna Thies, Heidelore 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

