

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
Chili-Kohlrabi-Suppe mit Creme Fraiche	(vegetarisch)	€ 6,50
Garnelen-Pfännchen (aus Wildfang) in warmer Vinaigrette		€ 11,80
Gebackener Hirtenkäse	(vegetarisch)	
mit Salat in Traubenkernöl-Vinaigrette und Knoblauchbaguette		€ 11,00

Hauptgerichte Vegan:

Ofenkartoffel mit Beluga-Linsen in Chili-Rahm und Salatbouquet mit Traubenkernöl-Vinaigrette	Vegan	€ 15,90
Tagliatelle mit Granatapfel-Bolognese und Broccoli mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Vegan	€ 15,90
Gebratene Selleriescheiben in knuspriger Panade mit Sherry-Champignon-Soße und Kartoffel-Paprika-Gröstl	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

Schweinefilet-Medallions (Landuro)
mit Dijon Senf-Kruste, Bohnen und Bratkartoffeln € 28,50

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
mit Cassis-Soße,
Vanille-Karotten und Kartoffel-Petersilienwurzel-Gratin € 32,00

Kalbsleber nach Venezianischer Art
mit Rotwein-Schalotten-Kapern-Soße, Kartoffel-Püree € 21,80

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 Cognac-Pfeffersoße und Ofenkartoffel mit Sourcream € 31,50

Aus Mattis großem Lieblingstopf:

Rheinischer Sauerbraten
mit Rosinensoße,
Rotkohl und Kartoffelklößen € 24,50

Fisch der Woche:

Gebratenes Skrei-Filet (Winterkabeljau)
mit Krebsrahmsoße,
Gallo Nero-Reis und Salat in Traubenkernöl-Vinaigrette € 29,50

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

Restaurant und Hotel

Zum Eichenkrug

Tel. 05130-4445

Stichwort:

Unsere Urlaubsküche....

Unter diesem Titel werden wir Ihnen Gerichte anbieten, die wir als Idee im Gepäck hatten, wenn wir aus dem Urlaub wieder in die heimische Küche zurück gekehrt sind.
Lassen Sie sich überraschen!

Vorspeise:

Knoblauchsuppe mit Schnecken
(Ein kulinarisches Mitbringsel aus den Vogesen.)

€ 7,50



Hauptgerichte:

Osso Buco
geschmorte Kalbs-Beinscheibe
mit Tomate, Zwiebeln, Paprika und Champignons,
Ofen-Drillinge
(wörtlich übersetzt: Knochen mit Loch
aus der traditionellen italienischen Küche)

€ 27,50



Cordon „Munster“ aus dem Schweinerücken
gefüllt mit Munster-Käse und geräuchertem Schinken,
Blattspinat in Rahm und Pommes frites
(Cordon bleu mal anders, so wie im Elsass.)

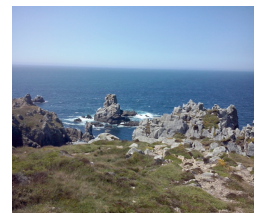
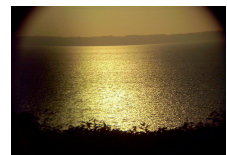
€ 25,50



Dessert:

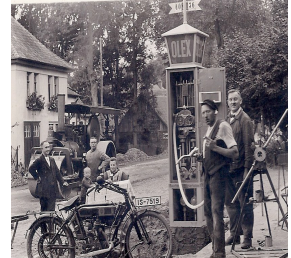
Crème Brûlée
(aus Frankreich oder Crema Catalan aus Spanien oder Brönnti Crème aus der Schweiz – egal wo, immer lecker!)

€ 6,50



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 I tatkräftig I jetzt

Mitglied bei:
#zusammenwedemark



