

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!

Alkoholfreie Apéritif:

Traubensecco von Duprès	0,1l	€ 4,20
Lavendel-Sprizz	0,1l	€ 4,20
Martini Floreale mit Tonic	0,2l	€ 8,50
Virgin Basil Smash (Gin 0,0-Limette-Basilikum)	0,2l	€ 8,50

Apéritif mit Alkohol:

Glas Sekt/Prosecco Rosé	0,1l	€ 4,50
Bellini (Sekt mit Pfirsich-Likör)	0,1l	€ 4,50
Aperol Sprizz	0,1l	€ 4,50
	0,2l	€ 8,50
Limoncello Sprizz	0,2l	€ 8,50
PORTONIC (weißer Portwein-Tonic)	0,2l	€ 8,50

Vorspeisen – Suppen:

Niedersächsische Hochzeitssuppe		€ 7,00
Kokos-Spinat-Suppe	(Vegan)	€ 6,50
mit gebratenen Garnelen (aus Wildfang)		€ 8,50
Garnelen-Pfännchen (aus Wildfang) in warmer Vinaigrette		€ 11,80
Gebackener Hirtenkäse	(vegetarisch)	
mit Salat in Traubenkernöl-Vinaigrette und Knoblauchbaguette		€ 11,00

Hauptgerichte Vegan:

Tagliatelle mit Granatapfel-Bolognese und Broccoli mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Vegan	€ 15,90
Rote Bete-Taler in gepufftem Amaranth gebraten mit einem lauwarmen Zitronen-Kartoffelsalat mit Radieschen und Ruccola	Vegan	€ 16,90

Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns bitte an.

Wir helfen Ihnen gern weiter

Restaurant und Hotel

Zum Eichenkrug

Hauptgerichte:

Hausgemachtes Sauerfleisch
mit unserer Remoulade und Cornichons, Zwiebel-Bratkartoffeln € 17,50

Paniertes Schnitzel vom Susländer Schwein „Jäger Art“
mit Champignonrahmsoße,
Bratkartoffeln und Salat in Joghurt-Kräuter-Dressing € 23,90

Susländer Schweinerückenschnitzel „Cordon Bleu“
gefüllt mit Käse und Schinken, Sauce Hollandaise,
Gemüse und Kartoffel-Kroketten € 25,90

Supreme von der französischen Maispoularde
mit Estragon-Rahmerbsen und Rösti € 24,90

Grillplatte „Eichenkrug“
mit Schweinefilet, Rumpsteak-Medaillon und Hähnchenbrust
gebratener Speck und Zwiebelringe, Sambalcreme
pikantem Tomatenreis und Salat in Joghurtdressing € 32,00

„Krause“
Dünne Rumpsteak-Schnitten (Meisterfrisch – Deutsche Färsen)
auf Chili-Krautsalat mit Süßkartoffel-Pommes frites € 29,50

Rumpsteak (200g) (Meisterfrisch – Deutsche Färsen)
mit unserer Kräuterbutter,
Schmorgemüse und Ofenkartoffel mit Sourcream € 32,50

Wilde Küche:

Chefs Wildragout von Damwild und Wildschwein
mit Preiselbeer-Birne, grünen Bohnen und hausgemachten Spätzle € 27,90

Frischer Fisch:

Gebratene Mai-Scholle „Finkenwerder Art“
mit Speckstippe,
Dijon Senf-Kartoffelpüree und Salat in Joghurt-Kräuter-Dressing € 29,50

Restaurant und Hotel

Zum Eichenkrug

Spargel-Karte

Vorspeisen:

Knackige Blattsalate in Traubenkernöl-Vinaigrette
mit weißem und grünem Spargel, Kernen und Parmesan(ohne Parmesan=Vegan) € 11,90

Klare Spargelsuppe mit Ingwer und Chili,
Hühnchen-Saté € 7,50

Spargelcreme-Suppe mit gebackenem Sellerie (vegetarisch) € 6,50

Klassiker:

Frischer Stangenspargel (von 500g) Salzkartoffeln,
Sauce Hollandaise oder Nuss-Butter

- Solo € 18,50
- Solo Vegan (mit Olivenöl und gerösteten Sonnenblumenkernen) € 18,50
- mit einem panierten Susländer Schweineschnitzel € 29,00
- mit dünn geschnittenem Buchenholz-Räucherschinken € 24,50



Hauptgerichte:

Rumpsteak (200g) (Deutsche Färsen)
mit Spargel (von 500g), Sauce Bearnaise und Rosmarin-Bratkartoffeln € 39,50

Saltimbocca von der Hähnchenbrust
mit Spargel (von 500g) und Tomaten-Risotto € 30,50

Rosa gebratener Rehrücken mit Kirsch-Schokoladensoße
Spargel (von 500g) und Salzkartoffeln € 42,50

Vegan: Grün-weißes Spargelragout mit pikanter Mango-Soße,
Jasmin-Duftreis und Salatbouquet in Traubenkernöl-Vinaigrette € 19,50

Der Wein zum Spargel:

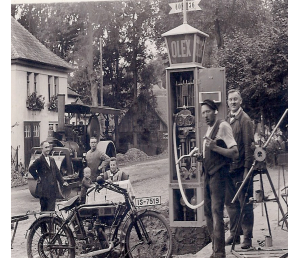
2023er Weißburgunder trocken 0,2l € 8,00
Weingut Studier, Pfalz 0,5l € 18,50



Restaurant und Hotel

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, 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

