

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
Heidelbeer-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
Kalte Gurkensuppe mit Joghurt, Minze und Knoblauch	(vegetarisch) € 6,00
mit gebratenem Garnelen-Spieß (aus Wildfang)	€ 9,50
Hausgemachtes Matjes-Tatar mit Dijon Senf-Eis und Salatbouquet	€ 11,80
Garnelen-Pfännchen (aus Wildfang) in warmer Vinaigrette	€ 11,80
Gebackener Hirtenkäse mit Salat in Traubenkernöl-Vinaigrette und Knoblauchbaguette	(vegetarisch) € 11,80

Hauptgerichte Vegan:

Tagliatelle mit Granatapfel-Bolognese und Broccoli mit gerösteten Sonnenblumenkernen	vegan € 15,90
Ofenkartoffel mit Beluga-Linsen in Chili-Sojarahm, Blattsalate in Traubenkernöl-Vinaigrette	vegan € 16,90

Restaurant und Hotel

Zum Eichenkrug

Liebe Gäste,
in unserer Küche werden nur Produkte ohne Palmfett verarbeitet!

Hauptgerichte:

Neuer Matjes nach Hausfrauen Art
mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesoße und Salzkartoffeln € 17,50

Paniertes Schnitzel vom Susländer Schwein „Jäger Art“
mit Champignonrahmsauce,
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

Tina's Schweinefilet-Medaillons (Susländer Schwein)
überbacken mit Hirtenkäse,
Schmorgurken und Süßkartoffel-Pommes € 29,80

Grillplatte „Eichenkrug“
mit Schweinefilet, Rumpsteak-Medallion im Speckmantel und Hähnchenbrust,
Zwiebelringen, Sambalcreme,
Tomatenreis und Salat in Joghurt-Kräuter-Dressing € 32,00

Frisches Tatar (180g) – hausgemacht - (Meisterfrisch – Deutsche Färsen)
mit Kapern, Zwiebeln und Ei, Brot und Butter € 23,80
(auch gern als Vorspeise für 2 Personen zum Teilen)

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

Fisch der Woche:

Medaillons vom Butterfisch in Sesam-Kruste gebraten
mit Zitronengras-Soße, Bimi und schwarzem Reis (Gallo Nero) € 31,00

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir € 1,50.

Restaurant und Hotel

Zum Eichenkrug

Frische Pfifferlinge

Vorspeisen:

Petersilienwurzel-Suppe mit gerösteten Pfifferlingen (vegan) € 8,50

Paprika-Kiwi-Salat in Ingwer-Dressing
mit Baby-Spinat und gebratenen Pfifferlingen (vegan) € 11,50

Hauptgerichte:

Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln gebraten
mit einem Kräuter-Rührei und Bratkartoffeln (ohne Speck=vegetarisch) € 18,90

Supreme von der französischen Mais-Poularde
mit Pfifferlingen in Salbeirahm,
Tagliatelle € 27,00

Medaillons vom Susländer Schweinefilet
Pfifferlinge mit Rosmarin-Kirschen,
Rösti € 31,00

Vegetarisch:

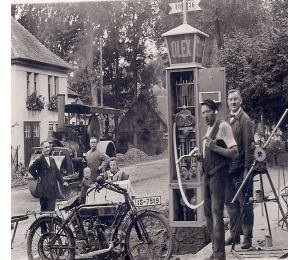
Galettes (Buchweizen-Crêpes)
mit Rahm-Pfifferlingen und Salatbouquet in Traubenkernöl-Vinaigrette € 18,00

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

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, 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

