

Restaurant und Hotel

Zum Eichenkrug

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
Grüne Witwe (Blue Curacao, Tanqueray 0,0, Orange)	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	0,2l	€ 8,50
Limoncello Sprizz	0,2l	€ 8,50
PORTONIC (weißer Portwein-Tonic)	0,2l	€ 8,50

Vorspeisen – Suppen:

Niedersächsische Hochzeitssuppe		€ 7,00
Kaffir Limettenblatt-Kokos-Suppe	(vegan)	€ 7,00
Garnelen-Pfännchen (aus Wildfang) in warmer Vinaigrette		€ 11,80
Vorspeisen-Teller mit kleiner Kürbiscremesuppe, Blattsalaten und Melone mit Schinken		€ 12,50
Gebackener Hirtenkäse mit Salat in Traubenkernöl-Vinaigrette und Knoblauchbaguette	(vegetarisch)	€ 11,80

Als Vorspeise zum Teilen oder ganz alleine:

Frisches Tatar (180g) – hausgemacht - (Meisterfrisch – Deutsche Färsen) mit Kapern, Zwiebeln und Ei, Brot und Butter		€ 23,80
--	--	---------

Hauptgerichte Vegan:

Nudeln mit Granatapfel-Bolognese und Broccoli	vegan	€ 15,90
Frische Gemüse in einer Kokos-Curry-Soße mit Süßkartoffel-Pommes frites	vegan	€ 16,90
Rote Bete-Taler in gepufftem Amaranth gebraten, Zitronen-Kartoffelsalat mit Ruccola und Radieschen	vegan	€ 16,90

Restaurant und Hotel

Zum Eichenkrug

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

Hauptgerichte:

Paniertes Schnitzel vom Susländer Schwein „Jäger Art“
mit Champignon-Rahmsauce,
Bratkartoffeln und Salat in Joghurt-Kräuter-Dressing € 24,50

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

Schweinefilet-Medaillons (Susländer) „Renate“
mit Blauschimmel-Käse überbacken,
Schmorgemüse und Süßkartoffel-Pommes € 29,80

Mattis Feuerfleisch
Schweinefilet- und Rumpsteak-Stücken mit Zwiebeln, Speck und Paprika
in einer pikanten Tomatensoße
mit Curryreis und Salat in Joghurt-Kräuter-Dressing € 29,80

Supreme von der französischen Mais-Poularde
mit Holundersauce, Pak Choi und Kartoffel-Gratin € 26,50

Rumpsteak (200g) (Meisterfrisch – Deutsche Färsen)
mit Palmenmark und Sambalsauce, Pommes frites € 32,50

Wilde Zeiten:

Chefs Ragout vom Damwild
mit Preiselbeer-Birne, grünen Bohnen und hausgemachten Spätzle € 26,50

Fisch der Woche:

Gebratene Filets von Rotbarsch und Steinbeißer (Nordatlantik)
mit Bimi und Nudeln in Sahnecreme mit Pancetta € 29,50

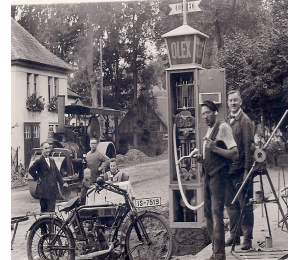
Für Beilagen-Änderungen berechnen wir € 1,50.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns bitte an.

Wir helfen Ihnen gern weiter.

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

