

Restaurant und Hotel

Zum Eichenkrug

Familie Gutknecht-Wolf

Kaltenweider Str. 38, Mellendorf

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!

Telefonische Anfragen oder Tischreservierung unter 05130-4445

Liebe Gäste!

Für mehr Tierwohl beziehen wir unser Fleisch von ausgewählten Betrieben:

Havelländer Apfelschwein, Jüterboger Duroc Strohschwein, Wolowina Rindfleisch (Simmentaler Färse) und Nordish Beef sowie Freiland-Hühnerfleisch.

Vorspeisen – Suppen:

Niedersächsische Hochzeitssuppe	€ 6,50
Garnelen-Pfännchen (aus Wildfang) in warmer Vinaigrette	€ 11,80
Cavaillon-Melone mit Schinken und knackiger Blattsalat in Traubenkernöl-Vinaigrette mit gehobelem Parmesan	€ 10,50
Gebackener Hirtenkäse (Vegetarisch) mit Salat in Traubenkernöl-Vinaigrette und Knoblauch-Baguette	€ 9,50

Hauptgerichte Vegan:

Chili-Rahmgemüse mit Süßkartoffel-Pommes frites und Salatbouquet	Vegan € 14,80
Tagliatelle mit Granatapfel-Bolognese und Broccoli mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Vegan € 14,80

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

Restaurant und Hotel

Zum Eichenkrug

Hauptgerichte:

Frisches Tatar (180g) -hausgemacht-
mit Kapern, Zwiebeln, Sardellen und Ei, kleiner Brotkorb
(Als Vorspeise für 2 Personen zum Teilen!) € 21,00

Hausgemachtes Sauerfleisch
mit unserer Remoulade, Cornichons und Bratkartoffeln € 14,00

Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“
mit Champignon-Rahmsauce,
Bratkartoffeln und Salat in Joghurt-Kräuter-Dressing € 21,80

Cordon Bleu
Paniertes Schweinerücken-Schnitzel
gefüllt mit Käse + Schinken,
Sauce Hollandaise, Gemüse und Kroketten € 23,80

Tina's Schweinefilet
Schweinefilet-Medaillons vom Havelländer Apfelschwein
mit Hirtenkäse überbacken, Schmorgemüse und Pommes frites € 27,50

Geschnetzeltes vom Schweinefilet
mit Zwiebeln in Dijon-Senfsoße,
grünen Bohnen und Rösti € 24,50

Simmentaler Rumpsteak (200g) „Palmito“
mit Palmenmark und Sambalosoße, Süßkartoffel-Pommes frites € 29,50

Simmentaler Rumpsteak (200g)
mit geschmorten Zwiebeln, unserer Kräuterbutter
und Bratkartoffeln € 29,50

Das Fischgericht der Woche:

Gemischte Fischpfanne mit gebratenen Garnelen,
Chili-Limettensoße,
Jasmin-Reis und Salat in Traubenkernöl-Vinaigrette € 25,50

Restaurant und Hotel

Zum Eichenkrug

Apéritif:

Traubensecco von Duprès	0,1l	alkoholfrei	€ 4,00
Martini Bianco/Tonic	0,1l	11Vol%	€ 4,80
Bellini (Sekt mit Pfirsich-Likör)	0,1l	11Vol%	€ 4,20
Kir mit Sekt	0,1l	11Vol%	€ 4,20
Lillet Wild Berry	0,1l	8Vol%	€ 4,80
Hugo di Lucia	0,1l	8Vol%	€ 4,80



Vorspeisen:

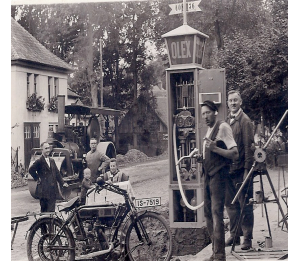
Knackige Blattsalate in Traubenkernöl-Vinaigrette mit gebratenen Pfifferlingen und gerösteten Kernen	(Vegan)	€ 11,50
Pfifferlingsrahmsüppchen mit Croutons	(Vegetarisch)	€ 6,90

Hauptgerichte:

Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln gebraten, Kräuterrührei und Bratkartoffeln	(ohne Speck=Vegetarisch)	€ 17,50
Schweinefilet-Medaillons vom Havelländer Apfelschwein mit gebratenen Pfifferlingen und Rosmarin-Kirschen, Rösti		€ 28,50
Kalbsleber in Salbeibutter gebraten, Pfifferlinge mit Zwiebeln und Kartoffelpüree		€ 27,50
Gebratene Hähnchenbrust-Supreme mit Pfifferlingen in Rahm auf Bandnudeln, Salatbouquet		€ 24,50

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, 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

