

Zum Eichenwald

Vorspeisen

Weinbergsschnecken

in Kräuterbutter, dazu Toastbrot

15,90 €

Riesengarnelen

in Kräuterbutter, dazu Baguette

19,50 €

Suppen

Hochzeitssuppe

mit Einlage

6,90 €

Tomatensuppe

mit Sahnehaube

7,50 €

Salate

Gurkensalat oder Tomatensalat

5,00 €

Gemischter Salat

mit Sylter-Dressing oder Honig-Senf-Dressing

5,00 €

Großer Salatteller

gemischter Salat, Tomaten, Zwiebeln, Hirtenkäse, Croutons, Ei, Grana Padano, Kerne-Mix, dazu Pizzabrot

Wahlweise mit Sylter-Dressing oder Honig-Senf-Dressing

11,50 €

Passend dazu:

– Thunfisch	+	9,00 €
– karamellisierte Ziegenkäse-Medaillons	+	11,50 €
– Hähnchenbrustfiletstreifen	+	16,00 €
– Rinderfiletstreifen	+	25,00 €

Vegetarisch

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren, Toast und Salat

13,00 €

Spinat-Champignonpfanne

mit Gorgonzola-Sauce und Rösti

18,50 €

Pasta

- mit tomatisiertem mediterranem Gemüse

16,50 €

- mit Waldpilzen

23,50 €

Gebackener Hirtenkäse

mit Tomaten und Zwiebeln, dazu Baguette

15,00 €

Entdecken Sie unsere Schnitzervielfalt auf der übernächsten Seite – auf Wunsch bereiten wir jedes Gericht gerne auch vegetarisch für Sie zu.

Zum Eichenwald

Kleinigkeiten

Currywurst

mit Brot

9,00 €

Hawaiitoast

mit Kochschinken, Ananas und Käse

9,50 €

Krösschen

kleines Schweineschnitzel

mit -2- Spiegeleiern, dazu Toast

15,00 €

Damentoast

kleines Schweineschnitzel

mit Champignon-Rahmsauce, dazu Toast

15,00 €

Ofenkartoffel

mit Salat und Kräuterrahm

11,50 €

Passend dazu:

– Lachs

+

11,00 €

– Hähnchenbrustfilet

+

16,00 €

Fisch

Matjesfilets

mit Butterbohnen und Bratkartoffeln

18,50 €

Heringstopf nach Hausfrauenart

mit Apfel, Zwiebel und Gurke in Sahnesauce,

dazu Drillinge und Speckstippe

19,00 €

Rotbarschfilet

in Butter gebraten, dazu Salzkartoffeln und Salat

25,00 €

Kabeljaufilet

knusprig gebraten, auf Senfsauce, dazu Bratkartoffeln

29,50 €

Zu den Bratkartoffeln

-3- Spiegeleier

mit Gewürzgurke

11,50 €

Leberkäse

mit -2- Spiegeleiern und Gewürzgurke

17,50 €

Hausgemachtes Sauerfleisch

mit hausgemachter Remouladensauce und Gewürzgurke

19,50 €

Bauernfrühstück

Kartoffelomelett mit Schinken und

Zwiebeln, dazu Gewürzgurke

14,50 €

Zum Eichenwald

Vom Schwein oder vegetarisch

Schnitzel Wiener Art

mit Pfannengemüse und Bratkartoffeln

24,00 €

Jägerschnitzel

mit Champignon-Rahmsauce und Pommes Frites

24,00 €

Zwiebelschnitzel

mit geschmorten Zwiebelstreifen und Bratkartoffeln

25,00 €

Paprikaschnitzel

mit hausgemachter Paprikasauce und Pommes Frites

25,00 €

Schnitzelpfanne

-4- kleine Schnitzel mit Jägersauce, Paprikasauce, Pfeffersauce und einem Spiegelei, dazu Pommes Frites

24,00 €

Vom Schwein

Cordon Bleu

Schnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pfannengemüse und Pommes Frites

30,00 €

Schweinelendchen

in Champignon-Rahmsauce, dazu Kroketten und Salat

30,00 €

Gegrillte Schweinehaxe (ca. 1,5 kg)

dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln
(Zubereitung ca. 35 min.)

25,00 €

Grillspezialitäten

Filetpfanne nach Art des Hauses

-1- Rinderfiletmedaillon, -1- Schweinefiletmedaillon und
-1- Hähnchenbrustfilet mit Pfannengemüse, Bratkartoffeln,
Champignon-Rahmsauce, in der Pfanne serviert

35,00 €

Schweinefiletspieß „Tessin“

-4- Medaillons vom Schweinefilet am Spieß
mit Käse überbacken, dazu Preiselbeeren, Kroketten und Salat

33,00 €

Hähnchenbrustfiletsteak

mit gebackenem Pfirsich, dazu Reis und Currysauce

27,00 €

Grillteller „Eichenwald“

Rinderfiletsteak, Schweinenackensteak, Nürnberger Würstchen,
dazu Krautsalat, hausgemachte Kräuterbutter und Pommes Frites

35,00 €

Mascheroder „Mosaik“

Rinderfiletmedaillon, -2- Medaillons vom Schweinefilet,
dazu Champignons, Butterbohnen und Bratkartoffeln

36,00 €

Holzfällersteak

-2- Schweinenackensteaks mit gebratenen Zwiebeln
und Bratkartoffeln

22,00 €

Zum Eichenwald

Unsere Steaks

Rinderfilet

vom argentinischen Angusrind

200 gr.

45,00 €

300 gr.

65,00 €

Rumpsteak

vom argentinischen Angusrind

200 gr.

35,00 €

300 gr.

50,00 €

Zu allen Steaks servieren wir Steakbrot

Zu den Steaks

Saucen und Beilagen

Pfeffer-Rahmsauce

4,00 €

Champignon-Rahmsauce

4,00 €

Kräuter-Rahmsauce

4,00 €

extra Steakbrot

4,00 €

hausgemachte Kräuterbutter

4,00 €

Kroketten

5,00 €

Pommes Frites

5,00 €

Bratkartoffeln

5,00 €

Pfannengemüse

6,00 €

Butterbohnen

6,00 €

Champignons

6,00 €

Speckbohnen

6,50 €

geschmorte Zwiebeln

6,50 €

Folienkartoffel mit Kräuter-Rahmsauce

8,50 €

Beilagensalate

Gemischter Salat

wahlweise mit Sylter-Dressing oder Honig-Senf-Dressing

5,00 €

Gurkensalat

5,00 €

Tomatensalat

5,00 €

Dessert

Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne

8,50 €

Schokoladensoufflé

mit flüssigem Kern, auf einem Spiegel
aus Himbeerpüree mit Vanilleeis und Sahne

9,00 €

Haselnuss-Schoko-Trüffel

mit roter Grütze und Sahne

8,00 €

Eiskaffee

Aromatischer Filterkaffee mit Vanilleeis und Sahne

5,90 €

Gemischtes Eis

-3- Kugeln Eis nach Wahl
– ohne Sahne
– mit Sahne

5,10 €

5,60 €

Coupe Dänemark

-3- Kugeln Vanilleeis
mit Sahne und Schokoladensauce

6,50 €

Schwedenbecher

-3- Kugeln Vanilleeis
mit Sahne, Apfelmus und mit einem Schuss Eierlikör

7,50 €

Nussbecher

Pistazieneis, Haselnusseis, Schokoladeneis,
mit knackigen Walnüssen und Sahne

6,50 €

Vanilleeis mit heißen Früchten

-3- Kugeln Vanilleeis mit Sahne,
wahlweise mit heißen Kirschen oder Himbeeren

7,20 €

Bunter Becher

-2- Kugeln Eis nach Wahl,
mit Sahne, Smarties und bunten Streuseln

4,10 €

Unsere Eissorten:

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Stracciatella,
Haselnuss, Yoghurt-Waldfrucht, Pistazie