



LANDGASTHOF
ZUR EICHE
OLLSEN

AUS DEM SUPPENTOPF

Spargelcremesuppe € 9,50

VORSPEISEN ODER FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Brotkörbchen für Zwei € 7,90
mit Pesto, Olivenöl und Kräutersalz

Gratinierter Ziegenkäse € 16,90
bunter Blattsalat, Preiselbeeren und Zucchini-relish

Beef Tatar vom Rind - angemacht - € 19,50
Focaccia und Salat

Lachstatar € 18,90
Hausgebeizter Lachs mit Avocado
dazu Orangenmayonnaise und Kartoffelrösti





LANDGASTHOF
ZUR EICHE
OLLSEN

QUERBEET & VEGETARISCH

<i>Schüssel voll Glück</i>	€ 24,50
Gartensalat, lauwarme Belugalinsen, grüner Spargel, Ziegenkäse Möhrchensalat, Avocado, Zucchini Chutney und Falafel <i>(auch als vegane Variante)</i>	
<i>~ Kleines Glück vorweg</i>	€ 17,00
<i>Eichen-Bistro-Salat</i>	€ 24,00
Blattsalate mit Balsamico Dressing, Kirschtomaten, geröstete Kürbis- und Sonnenblumenkerne, Croutons, Estragon Aioli und Flußkrebsschwänze	
<i>Hausgemachte Bärlauch-Spätzle</i>	€ 18,90
mit Bergkäse und Röstzwiebeln	
<i>Gnocci gefüllt mit Bärlauchricotta</i>	€ 25,00
grüner Spargel, Kirschtomaten und Parmesan	
<i>Frühlingsrisotto</i>	€ 21,00
mit frischen Erbsen und grünem Spargel	
<i>~ Auf Wunsch dazu Garnelen</i>	€ 9,50





LANDGASTHOF
ZUR EICHE
OLLSEN

HAUPTSACHE

<i>Original Wiener Schnitzel</i>	€ 32,90
vom deutschen Kalb mit Preiselbeeren, Kartoffelstäbchen und Darek's Gurkensalat	
<i>~ Als kleinere Portion</i>	€ 25,90
<i>Zwei Frikadellen von Rindern der Krautsandfarm</i>	€ 21,00
mit Jus, frischen Erbsen, Möhren und Kartoffelstampf	
<i>Eichengedeck</i>	€ 16,00
Heidschnuckencurrywurst mit hausgemachter Currysauce und Kartoffelstäbchen	
<i>Gulasch von den Rindern der Krautsandfarm</i>	€ 27,00
mit grünen Bohnen und Tagesbeilage	
<i>Scharf angebratene Grützwurst</i>	€ 19,50
mit Bratkartoffeln und Apfelmus	
<i>Rosa gebratenes Roastbeef</i>	€ 25,90
mit Remoulade, sauren Gürkchen und deftigen Bratkartoffel	

FISCH

<i>Ollsener Pannfisch</i>	€ 29,50
Lachs, Zander, Dorsch und Garnele in Senfsauce mit Bratkartoffeln und Darek's Gurkensalat	





LANDGASTHOF
ZUR EICHE
OLLSEN

DAS BESTE KOMMTE ZUM SCHLUSS

<i>Mousse au chocolat</i> mit Beeren	€ 9,00
<i>Rote Grütze</i> von frischen Beeren mit Vanillesauce und Sahne	€ 8,50
<i>Wer sich nicht entscheiden kann</i> Grießflammerie mit Rhabarberkompott, Mousse au chocolat und eine Leckerei	€ 11,00
<i>Grießflammerie</i> mit Rhabarberkompott	€ 8,00
<i>Affogato</i> Espresso mit Vanilleeis	€ 6,90

EIS GEHT IMMER...

<i>Vanille</i>	1 Kugel	€ 3,50
<i>Zitronensorbet</i>	Portion Sahne	€ 1,00
<i>Gesalzenes Karamell</i>		

