



APÉRITIF

<i>Prosecco San Simone</i>	0,1ltr	€ 3,50
<i>Aperol Sprizz</i> Prosecco mit Aperol	0,2ltr	€ 6,50
<i>Belsazar</i> Tonic Water mit Belsazar und Pink Grapefruit	0,2ltr	€ 6,50
<i>Martini</i> Bianco, Rosso	5cl	€ 4,00
<i>Eichencocktail alkoholfrei:</i> Weißer Traubensaft mit Soda Cranberrysaft und Minze	0,2ltr	€ 5,00
<i>Lillet Rose</i> Lillet Rose mit Wildberry, gefrorenen Himbeeren und Minze	0,2ltr	€ 6,50

Portwein von Graham's:




<i>Graham's Fine Ruby Port, Portugal</i> vollmundig mit jugendlicher Frische und attraktiver saftiger Frucht, sehr tief und intensiv gefärbt, weich im Abgang, 3 Jahre alt	5cl	€ 5,10
<i>Graham's Fine White Port, Portugal</i> schmeckt wunderbar nach Trauben und zarten Mandeln und präsentiert sich mit einem schönen hellen Gold im Glas	5cl	€ 5,10

SUPPEN (Soups)

<i>Hochzeitssuppe</i> Clear soup with meatballs, egg, vegetables		
- <i>in der Löwenkopfterrine</i>		€ 5,90
- <i>im Tässchen</i>		€ 4,00
<i>Kürbis-Süßkartoffelsuppe</i> Pumpkin sweet potato soup		€ 5,90
<i>Krensuppe mit Lachsstreifen</i> Horseradish soup with salmonstrips		€ 7,90





SALAT (Salad)

- Blattsalate mit allem was der Gemüsegarten so her gibt ...
und einem Dijon-Senf-Dressing* € 9,80 
Seasonal salad
- ~ mit gegrilltem Hähnchenfilet, Früchten und einem Dijon-Senf-Dressing* € 14,90
with grilled chicken fillet and fruit
- ~ mit gratiniertem Ziegenkäse, Kürbis und einem Himbeer-Dressing* € 13,90 
with goat's cheese and pumpkin
- ~ als Beilagensalat* € 4,00 
Side salad

VORSPEISEN (Starters)

- Eichen-Schmankerl „Von Allem ein Bisschen“* € 15,90
Mixed starter platter
- 5 Datteln im Speckmantel* € 6,90
5 bacon-wrapped dates
- Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Schwarzbrot und Salat* € 9,80
Baked camembert with cranberries, black bread and salad

EICHEN KLASSIKER (Eichen Specials)

- Eichengedeck Heidschnucken Currywurst mit krossen Kartoffelstäbchen* € 8,90
Eiche special: lamb + pork-sausage with curry sauce, crispy potato sticks
- Labskaus mit Rollmops und Spiegelei* € 9,80
Labskaus with herring and fried egg
- Gremolata-Knödel mit Pilzragout* € 11,90 
Gremolata-dumplings with mushroom ragout
- Hausgemachte Spätzle mit Bergkäse und Schmorzwiebeln* € 12,90 
Homemade noodles with mountain cheese, onion
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
deftige Bratkartoffeln und Gewürzgurken* € 15,90
Roastbeef, remoulade, fried potatoes, gherkins



Grützwurst mit Apfelmus, Gewürzgurken und Bratkartoffeln € 12,90
Wheat groats with pork, applesauce, gherkins, fried potatoes

*Eichen Burger: Rinder Burger im Rustico Brötchen
Tomaten-Rauch-Sauce, Süßkartoffelpommes mit Kräuter-Dip* € 14,90
Beef burger, rustico bun, tomato-whiskey-sauce, sweetpotato chips, herbal dip

Rumpsteak 200 g € 26,90
vom Weiderind Grain Fed aus Uruguay mit einem Beilagensalat
Steak with side salad

Wahlweise dazu:

- *Café de Paris Butter oder Pfeffersauce oder Senfsauce*
- *Kartoffelstäbchen oder Bratkartoffeln*

Steak served with choice of:


- Café de Paris Butter **or** pepper sauce **or** mustard sauce
- Crispy potato sticks **or** fried potatoes

SCHNITZEL (Escalope)

*Wiener Schnitzel vom Kalb ...der Eichen-Renner...
mit Christas Gurkensalat und krossen Kartoffelstäbchen* € 21,90
Veal in breadcrombs, cucumber salad, crispy potato sticks

*Schnitzel „Wiener Art“ mit Christas Gurkensalat
und krossen Kartoffelstäbchen* € 17,90
Pork escalope viennese style, cucumber salad, crispy potato sticks

GEMÜSE (Vegetables)

Saisonales Ofengemüse mit Ziegenkäse überbacken dazu Rosmarinhonig € 13,90 
Gratin seasonal roasted vegetables with goat's cheese and rosemary honey

FISCH

*Gebratenes Skreifilet mit Senfsauce Bratkartoffeln
und Christas Gurkensalat* € 18,90
Skrei with mustard sauce, fried potatoes, cucumber salad

6 Scampi teilen sich eine Pfanne mit saisonalem Pfannengemüse € 19,80
Grilld scampi with roasted vegetables



PASTA

- Tagliatelle mit Rucola, Cocktailtomaten und Pinienkernen* € 10,90 
~ Gerne auch in der scharfen Chili Variante. ~
Tagliatelle, rocket salad, tomatoes, pine nuts
- ~ mit Scampi € 17,80

Bei Fragen zu den Zutaten, Allergenen oder Zubereitungsarten sprechen Sie uns gerne an, wir werden Ihnen hierzu Informationen geben.

For concerns about ingredients, food allergens or preparations feel free to speak to us, we will be happy to answer your questions.

Gerne servieren wir Ihnen alle Speisen auch als Kinder- oder Seniorenportion.
All dishes are also available in child- or senior-sized portions.

Wenn Sie auf dieser Karte etwas vermissen oder keines unserer Gerichte Ihren Geschmack trifft, sprechen Sie uns bitte an. Wir helfen Ihnen gerne weiter!
*Cannot find what you are looking for and nothing tickles your fancy?
Just ask us, we'll be happy to sort something out for you!*

DESSERT

- Zitronentarte mit Kokosnußeis* € 5,90
Lemon cake with coconut-ice
- Crème brûlée mit hausgemachtem Rosmarin-Eierlikör-Eis* € 7,90
Crème brûlée with homemade rosemary-advocat-ice
- Ulla's Browni mit Salzerdnüssen und weißem Nougateis* € 5,90
Brownie with saltpeanuts and white nougat-ice

EIS geht immer...

- Eine Kugel Eis* € 2,00
Eine Portion Sahne € 0,60

UNSERE EISSORTEN:

*Vanille / Erdbeere / Schokolade / Stracciatella / Zitrone
/ Walnuss / Kaffee / Kokos / weißes Nougat*



KAFFEESPEZIALITÄTEN DER KAFFEERÖSTEREI SEEBERGER

<i>Filterkaffee, Tasse</i>	€ 2,50
<i>Filterkaffee, Kännchen</i>	€ 4,00
<i>Espresso</i>	€ 2,50
<i>Espresso Macchiato</i>	€ 2,60
<i>Espresso Double</i>	€ 4,50
<i>Café Crème</i>	€ 2,90
<i>Cappuccino</i>	€ 3,60
<i>Milchkaffee</i>	€ 3,90
<i>Latte Macchiato</i>	€ 3,60
<i>Heiße Schokolade im Becher, mit Sahne</i>	€ 3,50

TRINK MEER TEE...

<i>im Becher</i>	€ 4,30
(Biotee aus der Bremer Teemanufaktur)	

WOGEN GLÄTTEN Aromatisierter Grüner Tee, zart und fruchtig
ANKER LICHTEN Grüner Tee, fein, herb, süßlich
DENN MAN TAU Schwarzer Tee, Kräftiger English Breakfast
PUNKT FÜNF AM HAFEN Schwarzer Tee, First Flush Darjeeling
WATT DENN HIER LOS Aromatisierter Schwarzer Tee, Earl Grey mit Bergamotte
AUF TAUCHSTATION Aromatisierter Früchtetee, Sanddorn, Orange-Quitte
RÜCKENWIND Aromatisierter Früchtetee, Beerengeschmack
REIZKLIMA Aromatisierter Kräutertee, Hauch von Meersalz
FRISCHER FRIESE Kräutertee Pfefferminze