



LANDGASTHOF
ZUR EICHE
OLLSEN

AUS DEM SUPPENTOPF

<i>Ollsener Hochzeitssuppe</i>	€ 7,40
<i>Kürbis -leicht scharf-</i>	€ 7,90

VORSPEISEN

<i>Brotkörbchen</i> Würziges Bergbauernbrot, Gänserillettes und Tomatenpesto	€ 6,90
<i>Fünf Datteln im Speckmantel</i>	€ 7,90
<i>Carpaccio</i> auf Trüffelmayonnaise, Rucola, Parmesan, Pesto und Kernen	€ 14,90
<i>Lachstatar</i> an Kartoffelrösti, Avocado und Orangenmayonnaise	€ 16,90
<i>Rote Zicke</i> gratinierter Ziegenkäse auf Roter Bete, Walnüssen und Zucchini-Birnen-Relish	€ 13,90
<i>Eichengedeck ... perfekt zum Teilen</i> Heidschnucken-Currywurst mit hausgemachter Sauce und Kartoffelstäbchen	€ 12,90
<i>Tatar vom Kobangus Rind, angemacht</i> mit Bergbauernbrot	€ 17,00
<i>Eichen-Schmankerln -ab 2 Personen-</i> Datteln im Speckmantel, Lachstatar mit Rösti, gratinierter Ziegenkäse Carpaccio und Heidschnucken-Currywurst	p. Pers. € 17,90



LANDGASTHOF
ZUR EICHE
OLLSEN

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom deutschen Kalb

mit Kartoffelstäbchen und Darek´s Gurkensalat
- als kleine Portion

€ 29,50

€ 19,90

Eichengedeck

Heidschnucken-Currywust mit hausgemachter Sauce und Kartoffelstäbchen

€ 12,90

Rote Beete Gnocchi

gefüllt mit Mascarpone und Walnüssen, geschwenkt in Gorgonzola und frischem Baby Grünkohl

€ 19,90

Kohlrabi Schnitzel

mit Kartoffelstäbchen und Darek´s Gurkensalat

€ 15,40

Fabi´s Süße

gefüllte Süßkartoffel mit Kidneybohnen, Schafskäse, Tomatenpesto
dazu Korianderdip

€ 16,50

Sushi Bowl

Sushireis, Salat, Lachstatar, Avocado, Rotkrautsalat, Edamame Teriyakisauce,
Wasabimayonnaise und Erdnüsse
- geht auch vegetarisch mit geräuchertem Tofu

€ 22,90

€ 19,90



LANDGASTHOF
ZUR EICHE
OLLSEN

HAUPTSPEISEN

Wir beziehen unser Rindfleisch von der Krautsandfarm, deren Versprechen Tierwohl, Qualität und Nachhaltigkeit ist. Aus diesem Grund kann es sein, dass manche Produkte nicht immer vorrätig sind.

<i>Rindergulasch</i> dazu Rotkohl und Kroketten	€ 24,50
<i>Eichen Burger</i> Chili-Cheese Burger mit Barbecue Sauce, roten Zwiebeln und Tomate im Brioche Bun	€ 17,90
<i>Tatar vom Kobangus Rind, angemacht</i> dazu Kartoffelstäbchen und ein kleiner Salat	€ 26,00

FANG DES TAGES

<i>Gebratener Saibling vom Grevenhof</i> mit Boullion-Gemüse-Kartoffeln und Meerrettichsauce	€ 24,50
---	----------------



LANDGASTHOF
ZUR EICHE
OLLSEN

DESSERT

<i>Panna Cotta</i>	€ 8,90
von der Chai Latte mit Mandarinspiegel	
<i>Juan's Milchmädchen</i>	€ 9,20
Tres leches - ein kleiner Milchkuchen mit Sahne, Karamell und Zimtkrokant	
<i>Belzasar- Sorbet</i>	€ 7,90
mit Tonic, Grapefruit und Thymian	
<i>Rentierfutter</i>	€ 7,50
Zwei Kugeln Zimteis mit Fabi's Schoko-Rentierfutter	

EIS GEHT IMMER ...

<i>Vanille</i>	1 Kugel	€ 2,50
<i>Schokolade</i>	Portion Sahne	€ 0,60
<i>Stracciatella</i>		
<i>Walnuss</i>		
<i>Gesalzenes Karamell</i>		
<i>Zitrone</i>		
<i>Zimt</i>		