



LANDGASTHOF
ZUR EICHE
OLLSEN

Eichenküche

Wir lieben unsere ehrliche und regionale Küche der Lüneburger Heide. Sie ist geprägt von der norddeutschen Kochkunst, den Schätzen der Heidelandschaft, und der bäuerlichen Kultur in unserer Umgebung. Uns ist es wichtig, diese Werte mit Liebe und Sorgfalt aufrechtzuerhalten.

Unsere Saucen werden traditionell angesetzt und gekocht, ebenso wie unsere Brühen, zu deren Zubereitung wir frische Knochen und ausgewählte Hühner verwenden. Die Kombinationen von Gewürzen und die Zubereitung unserer Salate und Gemüse sind mit Fingerspitzengefühl, liebevoll gewählt.

Wir glauben fest an ehrliche Qualität, die man nicht erklären muss. In vielen Rezepten steckt eine Geschichte, so wie bei unseren hausgemachten Frikadellen, Oma Irenes Hochzeitssuppe und Oma Ullas Hühnerfrikassee mit Fleischklößchen. Erinnerungen an gemeinsame Momente.

Unsere Gerichte sind nur so toll, wie ihre einzigartigen, frischen Zutaten. Deshalb pflegen wir langjährige Partnerschaften mit unseren Lieferanten.



LANDGASTHOF
ZUR EICHE
OLLSEN

Küchenempfehlungen

VORSPEISE

Kürbissuppe

mit Kokosschaum, Kürbiskernen und Kürbisöl

9,50 €

HAUPTSPEISEN

Wirsing Roulade

an Jus, Pfifferlingen und Kartoffelpüree

34,00 €

Kabeljau

an Beurre Blanc, Fenchel und Erbsenpüree

31,00 €

Pfifferlingrisotto

mit Parmesan und glasierte Brombeeren

27,00 €

DESSERT

Fabie's Pavlova

Feiner Baiser mit knuspriger Kruste und zartem Kern
mit Vanillecreme und frischen Beeren

11,00 €



LANDGASTHOF
ZUR EICHE
OLLSEN

AUS DEM SUPPENTOPF

Hochzeitssuppe

nach Oma Irenes Familienrezept

9,20 €

VORSPEISEN *oder für den kleinen Hunger*

Krosses Sauerteigbrot für Zwei

Joghurtbutter und Kräuteröl, Salzflocken

8,00 €

Dareks Gurkensalat

Gurke, Zwiebel, Dill und Schmand

6,00 €

Variation vom Ziegenkäse

gratiniert mit Salat und Zucchiniirelish
und gebackenem Kürbis

18,00 €

Lachs Tatar

Hausgebeizter Lachs mit Avocado
dazu Orangenmayonnaise und Kartoffelrösti

19,50 €



LANDGASTHOF
ZUR EICHE
OLLSEN

QUERBEET & VEGETARISCH

Schüssel voll Glück

Blattsalate, Linsen angemacht, grüner Spargel, Ziegenkäse,
Blumenkohl, Avocado, Zucchini Chutney und Falafel
(auch als vegane Variante)

25,00 €

Kleines Glück vorweg

18,00 €

Hausgemachte Spätzle

mit Allgäuer Bergkäse und Röstzwiebeln

19,50 €

Kartoffelrösti

Grillgemüse und Kräuterschmand

18,00 €

DIE HEIDJER GEHEN ANGELN

Ollsener Pannfisch

Lachs, Zander, Dorsch in Senfsauce
mit Bratkartoffeln und Darek's Gurkensalat

29,50 €



LANDGASTHOF
ZUR EICHE
OLLSEN

HAUPTSACHE

Original Wiener Schnitzel

vom deutschen Kalb mit Preiselbeeren, Wahlweise mit:
Kartoffelstäbchen oder Bratkartoffeln und Darek's Gurkensalat

34,00 €

als kleinere Portion

26,00 €

Zwei Frikadellen

mit frischen Erbsen, Möhren, brauner Sauce und Kartoffelstampf

24,00 €

Eichengedeck

Heidschnucken Currywurst mit hausgemachter Currysauce und
Kartoffelstäbchen

16,90 €

Scharf angebratene Grützwurst

mit Bratkartoffeln, eingelegte Gürkchen und Apfelmus

22,00 €

Rosa gebratenes Roastbeef

mit Remoulade, eingelegten Gürkchen und Bratkartoffel

26,90 €



LANDGASTHOF
ZUR EICHE
OLLSEN

DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS

Kirsch Crumble

mit Vanilleeis

9,50 €

Mousse von dunkler Schokolade

8,50 €

Wer sich nicht entscheiden kann

Drei Leckereien

12,00 €

Affogato

Espresso mit Vanilleeis

6,90 €

Das Besondere liegt oft in den einfachen Dingen und wir hoffen, dass Sie es schmecken,
spüren und dieses „Eichengefühl“ mit nach Hause nehmen.

Wenn Sie Verbesserungsvorschläge, Ideen oder Kritik haben, zögern Sie bitte nicht
uns anzusprechen.

Schön, dass Sie bei uns sind.

Am Naturschutzpark 3 – 21271 Hanstedt – Ollsen
T 04184 88 30-0 E info@landgasthof-zureiche.de