

Das Team vom Gasthaus Eichenhof begrüßt Sie herzlichst & wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und stehen Ihnen bei Fragen, Wünschen oder Anregungen jederzeit zur Verfügung.

Bitte haben Sie Verständnis, dass die Zubereitung der frischen Speisen eine gewisse Zeit in Anspruch nimmt. Genauere Angaben kann unser Servicepersonal machen.

Gerne richten wir auch Ihre Familienfeier, Hochzeit oder Taufe aus. Sprechen Sie uns einfach an!

Des Weiteren haben Sie auch die Möglichkeit, unseren Veranstaltungs- bzw. Tagungsraum zu nutzen. Zum Übernachten stehen Ihnen und Ihren Gästen mehrere schöne Mobilheime auf dem Campingpark zur Verfügung.

Um keine Aktionen oder Buffets mehr zu verpassen, empfehlen wir Ihnen unseren Newsletter zu abonnieren.

Dazu geben Sie einfach unserem Servicepersonal Ihre Mail - Adresse oder folgen uns auf Facebook oder Google+.

Ihr Gasthaus Eichenhof Team

Süppchen

- | | | |
|----|----------------------------|--------|
| 11 | Tomatensuppe mit Basilikum | 4,20 € |
| 12 | Sylter Krabbensuppe | 6,50 € |



Salate

- | | | |
|----|---|---------|
| 22 | Eichenhofer Käse-Wurst-Salat | 8,20 € |
| 23 | Bunter Salatteller mit Hähnchenbrustfilet | 11,90 € |
| 26 | Salatteller nach Art des Hauses
mit Fischfilet & Krabben | 16,30 € |
| 27 | Bunter Salatteller mit Mozzarella | 10,90 € |
| 28 | Bunter Salatteller mit Champignons | 10,90 € |
| 31 | Gemischter Salat | 4,90 € |



Westfälische Schnitzelvariationen

- | | | |
|-----|---|---------|
| 101 | Krüstchen
Schnitzel an Toast mit frischen
Champignons in Rahm & Spiegelei | 9,70 € |
| 102 | Westfälisches Schnitzel
paniert, mit Sassenberger Bratkartoffeln | 10,50 € |
| 103 | Schnitzel „Jan-Leier“ nach Jägerart
paniert, mit Sassenberger Bratkartoffeln | 11,90 € |
| 104 | Schnitzel „Onkel Alex“
mit Zigeunersauce, paniert &
Sassenberger Bratkartoffeln | 11,90 € |

Zu allen Gerichten servieren wir einen frischen bunten Salat
mit unserem hausgemachten Dressing!

- | | | |
|-----|--|---------|
| 105 | Schnitzel „Opa Josef“
mit Zwiebeln, paniert, &
Sassenberger Bratkartoffeln | 11,90 € |
| 106 | „Sonntags-Schnitzel“
paniert, mit Speck, Tomate & Käse
überbacken dazu Sassenberger
Bratkartoffeln | 12,90 € |
| 107 | Schnitzel „Eichenhof“
vom Kalb, paniert, mit Sassenberger
Bratkartoffeln | 15,90 € |
| 108 | „Seppischnitzel“
paniert, mit Shrimps & Spiegelei, dazu
Sassenberger Bratkartoffeln | 16,90 € |
| 115 | Cordon Bleu mit Pommes | 11,90 € |

Spezialitäten

- | | | |
|-----|---|---------|
| 110 | Geschnetzeltes vom Kalb mit Kroketten | 14,90 € |
| 113 | Geschnetzeltes von Schweinefiletspitzen
in Cognac - Pfeffersauce mit Champignons
& Kroketten | 14,90 € |
| 114 | Medaillons
in einer Kräuter-Käse-Sauce mit Kroketten | 14,90 € |

Zu allen Gerichten servieren wir einen frischen bunten Salat
mit unserem hausgemachten Dressing!

Münsterländer Fischspezialitäten

- | | | |
|-----|--|---------|
| 201 | Forellenfilet „Feldmark“
mit Salbeibutter, dazu Sassenberger
Salzkartoffeln | 13,90 € |
| 202 | Westfälisches Forellenfilet
mit gebratenen Speckwürfeln &
Sassenberger Bratkartoffeln | 14,90 € |
| 203 | Gebratene Forelle nach „Oma Sophies“
Hausrezept
mit Sassenberger Salzkartoffeln | 14,90 € |
| 205 | Zanderfilet „Sassenberg“
in Kräuter-Käse-Kruste auf
Limettenschaum mit feinen Gemüseröllchen | 17,90 € |
| 207 | Lachsfilet „Nepomuk“
auf Dillsauce mit Bandnudeln | 15,90 € |
| 208 | Matjesfilet „Tante Hedwig“
mit Sassenberger Bratkartoffeln | 12,50 € |
| 209 | „Bernhards Sonntagsscholle“
Filet im Kartoffelmantel | 15,50 € |
| 210 | „Scholle Ostlinning spezial“
Ganze Scholle mit Krabben & Sassenberger
Bratkartoffeln | 18,50 € |

Zu allen Gerichten servieren wir einen frischen bunten Salat
mit unserem hausgemachten Dressing!

Internationale Fischspezialitäten

- 218 **Seeteufelfilet** auf gebratenen Pilzen
mit Sassenberger Salzkartoffeln 18,90 €
- 220 **Seeteufel- & Garnelenspiess**
mit Sassenberger Bratkartoffeln 21,90 €
- 225 **Gegrillte Riesengarnelen**
auf Spaghetti in Knoblauch - Olivenöl 20,90 €
- 227 **Exotische Fischplatte**
erlesene Köstlichkeiten aus dem Ozean & die
Frische tropischer Früchte 23,50 €

Zu allen Gerichten servieren wir einen frischen bunten Salat
mit unserem hausgemachten Dressing!

Pasta & Auflauf

- 64 **Hausgemachte Spätzle**
mit frischen Champignons, Lauch & Käse
gratinert 11,50 € 
- 63 **Bandnudeln**
mit Zucchini, Pesto, Parmesan &
Cocktailtomaten 8,90 € 

Dessert / Eis

Pfefferkirschen

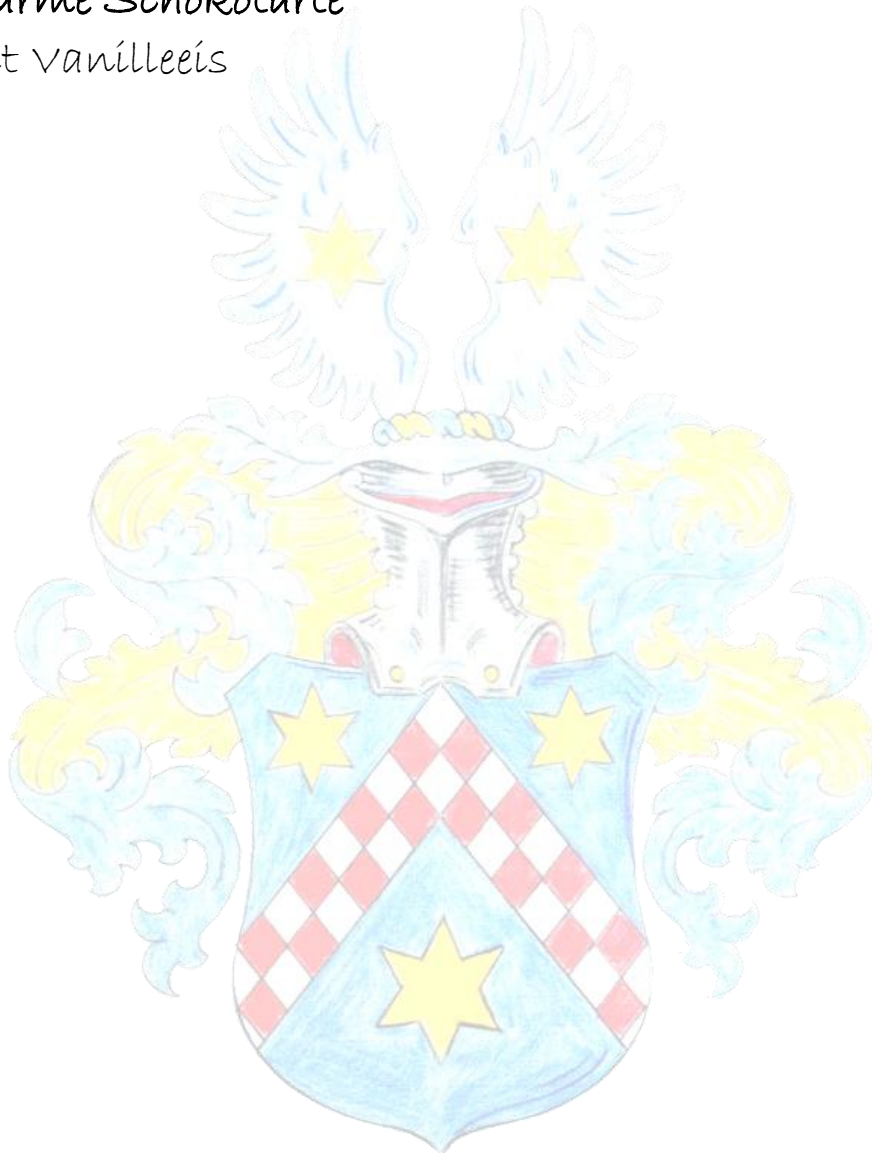
mit Vanilleeis

4,50 €

Warme Schokotarte

mit Vanilleeis

4,90 €



Getränke vom Fass

Krombacher

Rhenania Alt

0,2 liter	1,60 €
0,3 liter	2,40 €
0,4 liter	3,00 €
0,5 liter	3,80 €

Getränke aus der Flasche

Krombacher

Erdinger Weizen

Erdinger & Krombacher Dunkel

0,5 liter	3,80 €
0,5 liter	3,80 €
0,5 liter	3,80 €

Spirituosen

Korn, Wacholder	0,02 liter	1,20 €
Wodka	0,02 liter	2,50 €
Gurktaler	0,02 liter	2,80 €
Jägermeister, Fernet	0,02 liter	2,50 €
Ramazzotti, Weinbrand	0,02 liter	3,00 €
Cognac, Whisky	0,02 liter	3,50 €
Malteser	0,02 liter	3,00 €
Linie Aquavit, Grappa	0,02 liter	3,00 €
Baileys	0,02 liter	2,50 €
Alte Zweschge	0,02 liter	6,50 €
Ziegler Obstbrand	0,02 liter	3,50 €
Amaretto	0,02 liter	2,00 €
Lautenhammer	0,02 liter	4,50 €

Mirabelle / Haselnuss / Rote Williams / Waldhimbeere

Schaumwein

Sekt	0,1 liter	3,00 €
	0,75 liter	18,00 €

Getränke Alkoholfrei

Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Spezi, Apfelschorle	0,3 liter	2,40 €
	0,4 liter	3,00 €
	0,5 liter	3,40 €
Mineralwasser	0,25 liter	1,80 €
	0,7 liter	4,90 €
Orangen-, Apfel-, Kirsch-, Bananensaft	0,2 liter	2,40 €
KiBa (Kirsche & Banane)	0,4 liter	4,40 €
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2 liter	2,40 €

KROMBACHER'S FASSBRAUSE

Zitrone / Rhabarber / Holunder / Apfel

0,33 liter 2,70 €

Pils Alkoholfrei



Krombacher ALKOHOLFREI

0,33 liter 2,70 €



Krombacher Weizen

0,5 liter 3,80 €

Erdinger

0,5 liter 3,80 €

Vitamalz

0,33 liter 2,00 €

Weißwein

Silvaner trocken

Guntersblumer Vögelgärten, ausdrucksvoll
für Diabetiker geeignet

0,2 liter 3,90 €
1,0 liter 18,00 €

Weißer Burgunder trocken

Eimsheimer Sonnenhang, harmonisch
luftiger, weicher Wein
ideal für Fisch, Gemüse, Sommerwein

0,2 liter 4,20 €
0,75 liter 16,00 €

Bacchus Spätlese halbtrocken

Gau- Odernheimer Herzgottspfad,
blumig, duftig, nachhaltiges volles Aroma

0,2 liter 4,20 €
0,75 liter 16,00 €

Riesling classic

die Königin der Rebsorten.
Eleganter Wein mit pikanter Säure

0,2 liter 4,40 €
0,75 liter 16,50 €

Chardonnay trocken

Gau- Odernheimer Herzgottspfad, angenehm
mild & frisch im Geschmack

0,2 liter 4,90 €
0,75 liter 18,00 €

Quarterra trocken

harmonisch trockenes Weißwein-Cuvee aus
Muskateller, Kerner, Chardonnay, Scheurebe

0,2 liter 6,50 €
0,75 liter 19,50 €

Heroldrebe Weißherbst Rosé halbtrocken

Wintersheimer Fraugarten, frisch, spritzig

0,2 liter 4,20 €
0,75 liter 16,00 €

Rotwein

Portugieser trocken

Römerberg, weich & gefällig
für Diabetiker geeignet

0,2 liter 4,20 €
0,75 liter 16,00 €

Lemberger halbtrocken

Gau- Odernheimer Oelberg, fruchtig,
dezente Gerbstoffnote
8 Monate Holzfaslagerung

0,2 liter 4,50 €
0,75 liter 16,00 €

Dornfelder classic

weich & vollmundig
5 Monate Holzfaslagerung

0,2 liter 4,50 €
0,75 liter 16,00 €

Spätburgunder halbtrocken

Guntersblumer Steig-Terrassen,
weich & vollmundig

0,2 liter 4,50 €
0,75 liter 16,00 €

Saint Laurent trocken

gehaltvoll, kräftig mit fruchtigen Aromen
9 Monate Holzfaslagerung

0,2 liter 4,90 €
0,75 liter 18,00 €

Quarterra trocken

harmonisch trockenes Rotwein-Cuvee aus
Cabernet & Pinot Variationen gewachsen
auf 4 unterschiedlichsten Bodenarten
einzigartig im Aroma & Geschmack

0,2 liter 5,90 €
0,75 liter 21,00 €

Kaffee & Tee

Bitte beachten Sie unsere separate Kaffee- & Teekarte!
Sollten diese nicht auf dem Tisch zu finden sein fragen Sie
bitte unser Servicepersonal.

Vom Füchter Moor zum Erholungsgebiet

Angesichts der vielen Gäste, die zu Fuß, per Fahrrad, mit dem Moped, Roller oder Auto das Umfeld des Anwesens bevölkern, kann man sich kaum vorstellen, in welcher Abgeschiedenheit der Hof einst lag und wie ärmlich seine Anfänge waren. Vor etwa 350 Jahren grenzte die Hausstätte im Norden unmittelbar an das weite unpassierbare Füchter Moor und zu den drei anderen Seiten an die damals noch ungeteilte Sassenberger Feldmark, die größtenteils aus Heide, Ginster- und Wacholdergebüsch und Kiefernwald bestand. Die Feldmark war unkultiviert und unbewohnt. Erst nach dem Dreißigjährigen Krieg (1618 – 1648) finden wir in einer Hausstätten Schätzung von 1665 einen Hinweis auf ein kleines Kötterhaus, dass seiner Bescheidenheit entsprechend mit dem niedrigsten Satz von einem Viertel Reichstaler veranschlagt war. Auch den Namen des ersten Bewohners erfährt man: Es handelt sich um „Johan Luers “ bzw. „Jan Leier “, dieser Name ist auch heute noch mit der Hofstelle verbunden.

Vom Bauernhof zum 5 Sterne Campingpark

- 1970: Umwandlung von der Landwirtschaft zu einem Touristikunternehmen
- 1973: Innerhalb von 3 Jahren wurden 270 Stellplätze belegt | Eröffnung eines kleinen Ladens in der Scheune | das Milchvieh wurde abgeschafft um sich voll auf den Campingplatz zu konzentrieren
- 1974: Eröffnung eines kleinen „Tante-Emma-Ladens “ in der alten Maschinenscheune
- 1975: Eröffnung des Gasthauses in der alten Kornscheune
- 1976: der Campingpark erreichte 1976 den 2. Preis in der Kategorie „Vorbildliche Campingplätze in der Landschaft “
- 1978: die erste Erweiterungsfläche für die Mobilheime wurde freigegeben
- 1980: mit 70 Mobilheimen war der Mobilheimplatz innerhalb von 2 Jahren voll
- 2004: 5 Sterne Auszeichnung vom DTV & BVCD
- 2008: Die alte Remise „Scheune “ wurde auf die doppelte Fläche erweitert
- 2014: Die 2. Erweiterungsfläche für Touristen & Ferienhäuser wurde genehmigt
Der Platzeigene Badesee wurde eingeweiht
- 2015: große 350 Jahr Feier mit Live Band
- 2016: 5 Sterne Auszeichnung vom DTV & BVCD
- 2017: Eröffnung unserer ersten acht Privatbädern | 300 m² Hundewiese wurde eröffnet