

Landwirtschaft, ein Sägewerk, Kühe, Pferde und Schweine... So begann der Weg der Familie Sprengeler in Dreikronen. Aus Omas und Opas Wohnzimmer wurde eine Kneipe. Einige Jahre später wurde sie vergrößert, der Kuhstall zum Saal umgebaut. Sogar der Schützenverein Dreikronen hatte im ehemaligen Schweinestall seinen Schießstand.

Traditionen, Herzblut und Leidenschaft für gutes Essen bilden einen Ort für Freunde und Familie in unserer geliebten Nachbarschaft. Man kennt sich und fühlt sich wie zu Hause.

Wir freuen uns Sie/euch bei uns begrüßen zu dürfen und wünschen einen unvergesslichen Abend bei gutem Service und frisch zubereiteten Speisen.

Unsere Lieferanten aus der Region auf einen Blick

Fleischerei Dageförde aus Walsrode	Schweinefleisch, Rindsrouladen
Hof Brandt aus Schneeheide	Eier, Heidelbeeren
Streuobstwiese Baars aus Schneeheide	Streuobstler Apfelsaft
Albrecht Brammer aus Jarlingen	Forelle, Lachsforelle
Martin Benien aus Idsingen	Kartoffeln
Hof Rengstdorf aus Benzen	Spargel
Wolfgang Oehlerking	Heidschnuckenknipp / -Sülze

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse mit Birne, Schwarzbrot und Blattsalat	11,90 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Schwarzbrot und gebratener Ananas	10,90 €
Gegrillte Zucchini ^{glutenfrei} mit marinierter Tomate, Mozzarella und Rucola	10,90 €

Suppen

Dreikroner Hochzeitssuppe	6,20 €
Tomaten-Orangen-Crèmesuppe ^{vegan möglich & glutenfrei} mit Babymozarella und Sahnehaube	5,90 €
Französische Zwiebelsuppe ^{vegan möglich} mit Käsecrouton	6,20 €

Salate

Kleiner Salatteller	4,90 €
Großer Salatteller	
– mit Thunfisch und Ei	14,90 €
– mit Schinken und Käse	13,90 €
– mit Putenstreifen	16,90 €
Ceasar's Salad	
Romanasalat in Parmesandressing mit Croutons und Parmesan	10,90 €
– mit gebratenen Putenstreifen	16,90 €

Hauptgerichte

Für den kleinen Hunger bieten wir einige Hauptgerichte auch als kleinere Portion an. Sprechen Sie uns hierzu gerne an.

Für Röstkartoffeln an Stelle der eigentlichen Beilage berechnen wir einen Aufpreis von 1,00 €.

Riesen Currywurst ^{glutenfrei} mit Pommes Frites und Salatgarnitur	11,90 €
Halbes Hähnchen (Zubereitungszeit 30 Min.) ^{glutenfrei} mit Pommes Frites	11,90 €
Sauerfleisch nach Art des Hauses ^{glutenfrei} mit Remoulade und Röstkartoffeln	17,50 €
3 Spiegeleier ^{glutenfrei} auf Röstkartoffeln mit Gewürzgurke und Beilagensalat	15,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Beilagensalat	
– mit Kräuterbutter	18,20 €
– mit Champignons, Speck und Zwiebeln in Rahm	19,50 €
– mit Paprika in Rahm	19,50 €
– mit Sauce Hollandaise	19,50 €
– mit 2 Spiegeleiern	19,50 €
Schweineschnitzel oder Putensteak ^{natur glutenfrei} mit Kräuterbutter, Champignons und Zwiebeln und Pommes Frites	19,50 € / 20,50 €
Panierte Putenbrust mit Sauce Hollandaise, Pfannengemüse und Pommes Frites	22,50 €
Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefülltes Schweineschnitzel mit Sauce Hollandaise, Pommes Frites und Beilagensalat	21,50 €

Gebratene Schweinemedallions mit Champignons und Zwiebeln in Rahm, Pfannengemüse und Kroketten	23,50 €
Überbackene Schweinemedallions mit Tomate und Käse, Sauce Hollandaise, Kroketten und Beilagensalat	23,50 €
Rumpsteak 250 g ^{glutenfrei} mit Kräuterbutter, Champignons, Zwiebeln, Röstkartoffeln	29,50 €
Rumpsteak Madagaskar 250g ^{glutenfrei} mit Pfeffer-Rahmsoße, Speckbohnen und Pommes Frites	29,50 €
Rindsroulade ^{glutenfrei} mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	21,90 €

Wild und Regionales

Wildburger mit Preiselbeermajo, Juszwiebeln, Blattsalat, Gewürzgurke, Tomate und Süßkartoffelpommes	17,50 €
Paniertes Wildschnitzel mit gefüllter Frucht, Apfelrotkohl und Kroketten	24,90 €
Hirschkalbsbraten mit gefüllter Frucht, Champignons, Rotkohl und Kroketten	24,90 €
Heidschnuckenknipp mit Gewürzgurke und Röstkartoffeln	17,90 €
Heidschnuckensülze ^{glutenfrei} mit Remoulade und Röstkartoffeln	17,90 €

Fisch

Matjes Hausfrauen Art ^{glutenfrei} mit Apfel-Zwiebel-Schmand und Röstkartoffeln	17,50 €
Warnauforelle (aus Jarlingen) mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln und Beilagensalat	
- Blau	23,50 €
- Müllerin	23,50 €
Tranche von der Lachsforelle (aus Jarlingen) mit Krustentiersauce, Blattspinat in Rahm und Salzkartoffeln	29,50 €
Gebratenes Zanderfilet mit grober Senfsauce auf buntem Pfannengemüse und Kartoffelstampf	29,50 €

Vegetarisch

Heidekartoffel ^{glutenfrei} mit Kräuterquark, gebratenen Champignons und Beilagensalat	13,90 €
Hausgemachte Gemüseschnitzel ^{vegan möglich} von Sellerie und Kohlrabi mit Sauce Hollandaise, Pommes Frites und Beilagensalat	17,50 €
Im Ofen gebackener Hirtenkäse mit Honig, Oliven und roten Zwiebeln, Baguette und Beilagensalat	17,50 €
Gemüsecurry ^{vegan} frisches Marktgemüse in Kokos-Curry-Sauce mit Basmatireis	16,90 €

Desserts

Gemischtes Eis 3 Kugeln Eis mit Sahne	5,50 €
Eis-heiß 2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	5,90 €
Lava Cake warmer Schokobrownie mit flüssigem Kern mit Vanilleeis	7,90 €
Crème Brûlée mit einer Kugel Eis nach Wahl	7,50 €

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Zitronensorbet, Mango-Maracuja, Cassis