



### FRÜHSTÜCKSBUFFET

Täglich von 7.30 - 10.00 Uhr  
(nach Absprache auch früher)

Brötchen und Brotauswahl | Rührei, Spiegelei, gekochte Eier  
Aufschnitt und Räucherfisch, Käseauswahl | Marmelade, Honig  
direkt vom Imker | Joghurt und vieles mehr...  
Inkl. Kaffee, Tee, Säfte, Mineralwasser und Sekt

**12,50 Euro pro Person**

(Kinder bis 8 Jahre zahlen 1,50 Euro pro Lebensalter)

**BELIEBT SEIT 20 JAHREN!  
MIT ALLEM, WAS DAZU GEHÖRT:**

### SONNTAGSBRUNCH

Sonn- und feiertags von 10.30 - 13.30 Uhr

Reichhaltiges kalt-warmes Brunchbuffet mit riesiger Vielfalt

Brötchen und süße Aufstriche, Käse, Wurst,  
Fisch, Salate, Braten, Garnelen, Gemüse, Soßen...

Zum Abschluss genießen Sie einige  
Leckereien von unserem Dessertbuffet.

inkl. Kaffeespezialitäten, Säften,  
Sekt, Weiß- und Rotwein (vom Fass).

**ab 22,90 Euro pro Person**

(Kinder bis 12 Jahre zahlen 1,50 Euro pro Lebensalter)



### FAMILIENBUFFET

Sonntags von 18 - 20 Uhr

Vorspeisenvariationen  
hausgemachte Schnitzel | Sonntagsbraten  
Salatauswahl | Gemüse  
Dessert

**14,50 Euro pro Person**

(Kinder bis 8 Jahre zahlen 1,50 Euro pro Lebensalter)

### WAS WIR SONST NOCH BIETEN

Morgens ab 7 Uhr Brot und Brötchen außer Haus

Täglich Café mit hausgebackenen Torten und Kuchen

Sonntags ab 15 Uhr Tanztee (14-tägig)

Tagungen & Betriebsfeiern (siehe separate Broschüre)

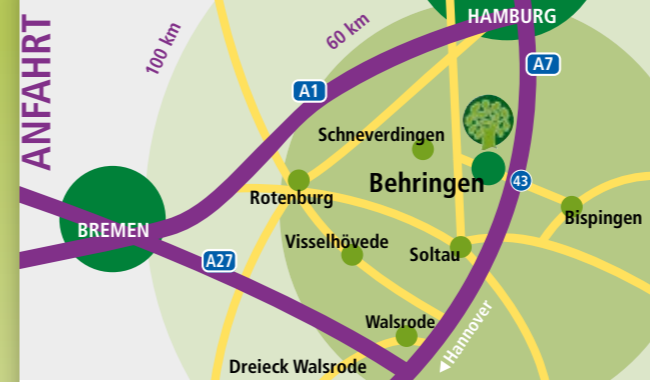
Hochzeiten & Familienfeste (siehe separate Broschüre)

Verpflegung aus der Gulaschkanone

Gutscheine

**Kennen Sie schon unser Grander®-Wasser?**

Genießen Sie den feinen Geschmack und die Frische!  
Grander®-Wasser steht für quellfrisches, lebendiges, kraftvolles Wasser.



### AKZENT HOTEL ZUR GRÜNEN EICHE \*\*\*5

Mühlenstraße 6  
29646 Behringen/Bispingen  
info@hotel-bispingen.de

- Tel. 05194/9858-0
- Fax. 05194/9858-199
- www.hotel-bispingen.de



Mitglied  
„Regionale Esskultur  
Lüneburger Heide“

Alle genannten Preise in Euro.  
Änderungen vorbehalten.

Öffnungszeiten:  
Täglich geöffnet: 7.00 - 22.00 Uhr  
Küchenzeiten: 11.30 - 14.30 Uhr  
17.30 - 21.30 Uhr  
Kuchenkarte / kleine Karte: 14.30 - 17.30 Uhr



Bildnachweis: Fotolia.com  
BeTa-Artworks, bildschoenes, Brigitte Bonaposta, Jeanette Dietl, Darius Dzinnik,  
Thomas Francois, hinterher, HLPhoto, juefraphoto, Lily, Mike-Fotografie, nblxer.



# KULINARISCHER KALENDER 2019



## SCHLEMMEN UND GENIESSEN



zur grünen  
**Eiche**  
Behringen

**AKZENT**  
- HOTELS -



### KULINARISCHE FELDRUNDFAHRT

Freitag, 28. Juni 2019

Gemeinsam mit dem Landvolk laden wir herzlich zu einer Feldrundfahrt mit kulinarischen Stopps ein. Erleben und genießen Sie mit allen Sinnen, was die Böden der Region bieten. Erfahren Sie Wissenswertes rund um Anbau, Ernte und Vermarktung der Feldfrüchte und genießen Sie dazu raffinierte kulinarische Leckerbissen.

**Erwachsene 12 Euro, Kinder 5 Euro**

inkl. Feldrundfahrt, kulinarische Leckerbissen und Getränke

### OSTERN

Ostersonntag/Ostermontag, 21./22. April 2019

Festtagsbrunch ab 10.30 Uhr (23,90 Euro p.P.)

### PFINGSTEN

9./10. Juni 2019

Festtagsbrunch ab 10.30 Uhr (23,90 Euro p.P.)

### SPARGELZEIT

Mai / Juni 2019

Genießen Sie den neuen Spargel aus der Lüneburger Heide mit Schnitzel vom Lüneburger Landschwein, gekochtem Schinken und hausgemachtem geräucherten Schinken vom Bentheimer Schwein und unseren tollen Steaks!



### MAISCHOLLE

Mai 2019

Frisch vom Hamburger Fischmarkt in Butter gebraten. Regionale Esskultur pur!

### MAIBOCK (BESTES VOM REH)

Mai 2019

Leckere Gerichte rund ums Reh aromatisch und zartwürzig. Wir servieren Ihnen das erste Wild im Jahr frisch auf den Tisch!

### MATJESZEIT

Juni 2019

Genießen Sie Matjes direkt vom Hamburger Fischmarkt, den wir für Sie frisch aus dem Fass filetieren, in verschiedenen Variationen modern und klassisch.

### PILZSPEZIALITÄTEN

September / Oktober 2019

Regionale Esskultur rund um den Pilz! Was gerade wächst, kommt auf den Tisch: Pfifferlinge, Steinpilze, ... – lassen Sie sich überraschen. Dazu bieten wir leckere Wildspezialitäten aus heimischer Jagd an.

### NEU: MUSCHELN SATT

Oktober / November 2019

Muschelzeit: köstliche Miesmuscheln mit Aioli



### GÄNSE & ENTEN

Mitte November - Dezember 2019

Gans lecker! Von November bis Dezember kommt das Geflügel aus unserer Enten- und Gänsebräterei frisch auf den Tisch.

### GOLDEN GOOSE

Ab vier Personen auf Vorbestellung frisch gebraten  
Gänsesüppchen | Eine ganze Gans für vier Personen | Bratapfel, Rotkohl, Gänsesauce, Klöße, Salzkartoffeln | Dessert

### HALBE ENTE

Unsere Spezialität – frisch gegrillt!  
Halbe Ente mit Sauce, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

### GANS UND ENTE TO GO

Die Festtagsgans oder leckere Enten frisch gegrillt für den heimischen Tisch! Wir braten auf Vorbestellung Ihre Gans oder Ente – auf Wunsch mit Beilagen – für zu Hause.

### SVENS ASIATISCHE ENTE

geschmackvoll. genial. anders. Ente im Tempura-Teig gebacken mit Erdnuss-Wasabi-Crunch mariniert mit asiatischen Aromen, serviert mit Gemüse auf Curry-Kokos-Sauce.

Preise aktuell unter [www.hotel-bispingen.de](http://www.hotel-bispingen.de)



### ADVENTSBRUNCH

an allen Adventssonntagen ab 10.30 Uhr – 23,90 Euro p.P.

### ADVENTSBUFFET

Ein lecker-köstliches Weihnachtsfeier-Buffer zur Weihnachtszeit. Schlemmen und genießen Sie!

**Donnerstags 28. Nov., 5., 12., 19. Dez. 2019**

jeweils von 18.30 bis 20.00 Uhr

Suppe | Vorspeisen  
weihnachtlich saisonale Hauptgerichte  
Dessert

**18,90 Euro pro Person**

(Kinder bis 12 zahlen 1,50 Euro pro Lebensjahr)

Das Adventsbuffet ist auch für Ihre Weihnachtsfeier und kleine Gruppen geeignet!

### 1. & 2. WEIHNACHTSTAG:

25./26. Dezember 2019

**Weihnachtsbrunch von 10.30 - 13.30 Uhr**

Traditionell beliebt bei unseren Gästen!

**29,90 Euro pro Person**

(Kinder bis 12 zahlen 1,50 Euro pro Lebensjahr)

**Festtagsbuffet am Abend von 18 - 20 Uhr**

kommen und genießen!

