



Herzlich Willkommen

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie bei uns im Hotel und Restaurant „Zur Grünen Eiche“ begrüßen zu dürfen.

Unser Familienbetrieb besteht nun schon seit 100 Jahren und wird mittlerweile in der 4. Generation geführt.

Auch die 5. Generation steht in den Startlöchern und heißt sie herzlich Willkommen.

Wir kochen eine bodenständige, geschmackvolle und ehrliche Küche. Für unsere Gerichte verwenden wir frische und überwiegend regionale Produkte. Unsere Leidenschaft für dieses Handwerk geben wir an unsere Auszubildenden weiter und versuchen ihnen möglichst viel Wissen und altbewehrte Rezepte mit auf den Weg zu geben.

Lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen und genießen Sie einen unvergesslichen Aufenthalt.

Einen guten Appetit wünscht ihnen

Ihre Familie Rieckmann
und das gesamte Team der Grünen Eiche



Vorspeise

Carpaccio vom Filet

(heimisches Weiderind)

Limetten-Thymian-Ofentomaten und Parmesan

15,50 €

Suppe

Erbsen-Minz-Suppe

dazu eingelegte Chili-Garnelen und Röstbrot

8,50

Selleriekraftbrühe

mit Pfifferlingsravioli

(am Tisch eingegossen)

9,00 €

Salat

Kleiner Salat

mit Hausdressing

5,90 €

Großer Salatteller

mit gebratener Hähnchenbust,

Cesar-Dressing

und Knoblauchbrötchen

20,50 €



Hauptgang

Hausgemachte Grützwurst

(nach Peters Rezept)

Frühlingszwiebeln-Bratkartoffeln und Apfelmus

14,90 €

mit der Erlebnis Card = 12,50 €

Heidschnucken-Sahneragout

mit Champignons, Preiselbeer-Sahne, Apfelmus und Salzkartoffeln

18,90 €

Gegrilltes Rumpsteak

Zwiebelpfeffersoße, Bratkartoffeln und Salat

24,90 €

Schweineschnitzel „Jäger Art“

Champignons à la Crème, Pommes Frites und Salat

16,90 €

Schweinefilet vom Husumer Schwein (Freilandhaltung)

mit grüner Tomatensalsa

Auberginenpüree und Süßkartoffel-Pommes

26,90 €



Neuer Matjes

(Fang 2023)

mit Hausfrauensoße, Bratkartoffeln
und Holunderblütenkaltschale
als kleine Erfrischung

16,00 €

Fischzucht
Grevenhof
in Steinbeck

Knuspriges Saiblingsfilet

mit Safranschaum,
auf mariniertem Fenchelsalat und Dillkartoffeln

27,90 €

Burger

mit gezupften Rehfleisch (aus Borstel in der Kuhle)
und Pilz (Maronen)-Mayonnaise,
dazu servieren wir Gitterkartoffeln und Cole Slaw,

15,50 €

Behringer Currywurst ⁽¹⁺²⁾

mit Pommes Frites und Salatbeilage

10,50 €

Vegan

Veganes Gulasch

mit Couscous

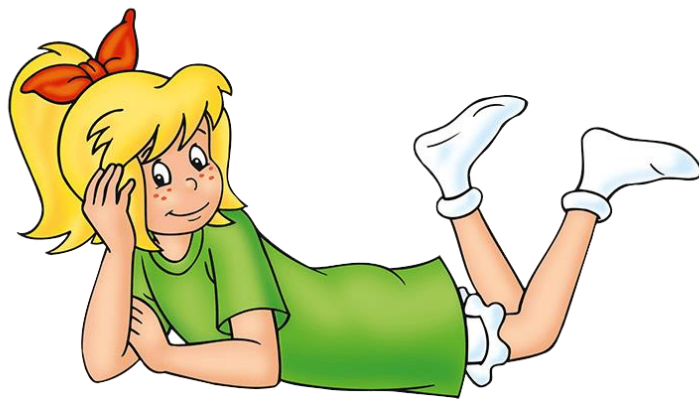
14,90 €

Vegetarisch

gebratene Parmesanpolenta

mit Ratatouille

15,50 €



Kinderkarte



Schweineschnitzel
mit Gemüse und Pommes
6,00 €

3 Fischlies
mit Pommes und Ketchup
5,50 €

3 Kartoffelpuffer
mit Apfelmus
4,50 €

Hähnchennuggets
mit Gemüse und Pommes
6,00 €

Hausgemachte Nudeln
mit Bolognese
4,90 €





Regional ist Trumpf

Wir beziehen viele der von uns verarbeiteten Lebensmittel von Lieferanten und Produzenten aus der Lüneburger Heide:

Jürshof, Sonja Bostelmann, Soltau
Eier

Hof Siegismund, Winsen
Spargel

Schlachterei Meyer, Behringen
Heidschnuckenfleisch und Wurstwaren

Kartoffelhandel Rudolf Kuhn, Marxen
Heidekartoffeln

Oldenburger Mühle, Oldendorf (Luhe)
Buchweizenmehl

Wild aus der Jagd der Familie
Oberhaverbeck, Borstel in der Kuhle

Husumer und Bentheimer Schwein
Verein zur Erhaltung alter Nutzierrassen, Behringen

Heidifisk, Drews, Nottorf
Unseren Fisch holen wir direkt vom Hamburger Fischmarkt

Forellenteichwirtschaft Grevenhof
Forellen und Saibling

Hamburger Großmarkt
Frisches Gemüse und Obst aus der Region