



## 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



## Tagesempfehlung

### Aperitif-Cocktail:

#### Lillet White Peach

5 cl Lillet Rosè  
Schweppes White Peach, Eiswürfel  
0,2l = 6,50 €



### Hauptgang:

#### Heimische Wildschinkenwurst

auf Rahmspargel und Kräuterkartoffelpüree  
17,90 €

#### 1 Portion Spargel (270g Rohgewicht)

zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise,  
Schnitzel und Salzkartoffeln  
21,50€

#### 1 Pfund Spargel (Rohgewicht)

(Landhof Siegismund)

mit zerlassener Butter und Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln  
19,90 €

- mit Schinken vom Bentheimer Schwein 28,50 €  
(Freilandhaltung in Behringen)
- mit Schnitzel vom Schweinerücken 27,50 €
- mit Rumpsteak 34,50 €



## Vorspeise

### **Carpaccio vom Filet**

(heimisches Weiderind)

mit mariniertem Wurzelgemüse, Späne von der Belper Knolle,  
Knoblauchbrot

17,90 €

Die Belper Knolle ist eine Rohmilchkäsesorte aus Belp südlich von Bern im Berner Mittelland, Schweiz.

## Suppe

### **Spargelcremesuppe**

mit Tomaten-Brunnenkresse-Röllchen

9,90 €

### **Heimische Rothirsch-Kraftbrühe**

mit Reh-Grünkern-Klößchen

10,50 €

## Salat

### **Kleiner Salat**

mit Hausdressing und Croutons

7,50 €

### **Salatteller**

mit French Dressing,  
gebackenem Spargel, Knoblauchbrot

19,50 €



## Hauptgang

### Klassiker

#### **Hausgemachte Grützwurst**

(nach Peters Rezept)

Gewürzgurke, Frühlingszwiebel-Bratkartoffeln und Apfelmus

17,50 €

mit der Erlebnis Card = 14,90 €

#### **Gegrilltes Rumpsteak**

(vom Rinderrücken)

Zwiebelpfeffersoße, Bratkartoffeln und Salat

30,50 €

#### **Schweineschnitzel „Jäger Art“**

Champignons à la Crème, Pommes Frites und Salat

20,90 €

#### **Heidschnucken-Sahneragout**

mit Champignons, Preiselbeer-Sahne, Apfelmus und Heidekartoffeln

23,90 €

#### **Behringer Currywurst**

mit Pommes Frites und Salatbeilage

12,50 €



### **gerolltes Saiblingsfilet im Kräutermantel**

mit Fenchelschaum, Kartoffelpüree,  
Blattsalat mit French Dressing

30,90 €

### **Burger**

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

18,50 €

### **Vegan**

#### **Pilzstrudel**

mit Selleriepüree und Blattsalat

17,50 €

### **Vegetarisch**

#### **Hausgemachte Spinat-Bandnudeln**

mit Pilzsamtsoße, Marktgemüse

16,90 €

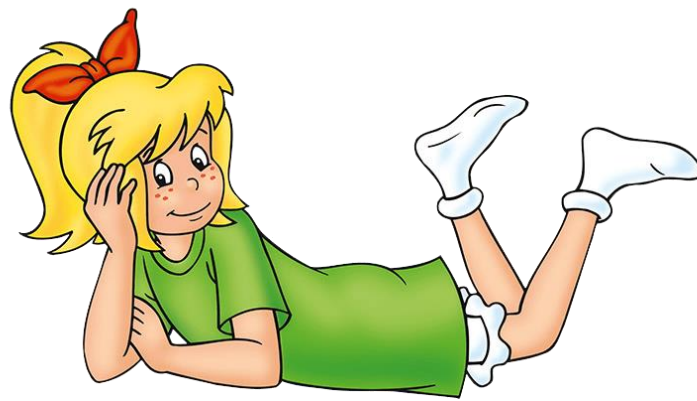
### **Dessert**

#### **2 hausgemachte Quarkknödel**

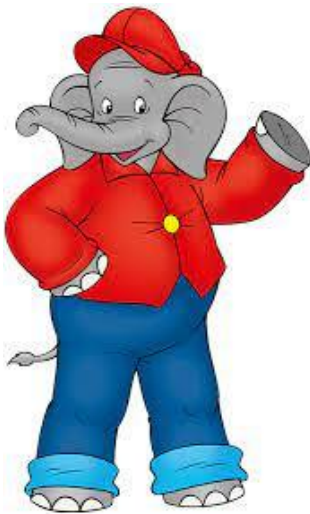
mit Erdbeer-Rhabarber- Kompott, Vanilleeis

9,50 €





## Kinderkarte



**Schweineschnitzel**  
mit Gemüse und Pommes  
7,50 €

**3 Fischlies**  
mit Pommes und Ketchup  
6,50 €

**3 Kartoffelpuffer**  
mit Apfelmus  
5,90 €



**Hähnchennuggets**  
mit Gemüse und Pommes  
7,50 €

**Hausgemachte Nudeln**  
mit Bolognese  
5,90 €





## 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 Nutztierassen, 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

**Obsthof Jonas**

Kürbis, Äpfel, Birnen

**Eigene Imkerei Tino Rieckmann**

Honig



## Feste feiern

**Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläum, Familienfeiern, Trauerfeiern,  
Alles ist möglich!**

Unsere Räumlichkeiten für bis zu 300 Personen, bieten für jegliche Art Ihrer gewünschten Veranstaltungen ausreichend Platz.

Ob Betriebsveranstaltungen, Hochzeiten, Familienfeiern, Trauerfeiern oder Vereins- und Firmentreffen.

Wir gestalten die Räume ganz nach Ihren Wünschen und schaffen so eine angenehme Atmosphäre passend zu Ihrem Anlass.

Jede Veranstaltung wird ganz nach ihrem Belieben gestaltet: ob mit individueller Menükarte oder einem delikaten Buffet, mit Begleitmusik von einer Band, einem DJ oder einem Alleinunterhalter.

Sie haben weitere Fragen oder möchten bereits jetzt ihren Wunschtermin reservieren?

Dann sprechen Sie uns jederzeit gerne an.  
Wir freuen uns Sie bei der Planung ihrer Feier zu unterstützen.





# Aktuelles

## FRÜHSTÜCKSBUFFET

**Täglich von 7:30 bis 10:00 Uhr**

(nach Absprache auch früher)

bieten wir Ihnen ein leckeres Frühstücksbuffet an:

- Brötchen und Brotauswahl
- Rührei, Spiegelei und gekochte Eier
- Aufschnitt, Räucherfisch, Käseauswahl und Salate
- Marmelade, Honig direkt vom Imker
- verschiedene Cerealien
- Joghurt, Quark, Fruchtgrützen und vieles mehr ...
- inklusive Kaffee, Tee, Säfte, Mineralwasser und Sekt

**pro Person 19,90 €**

Kinder bis 10 Jahre zahlen 1,50 pro Lebensjahr



## SONNTAGSBRUNCH

**Sonntag von 10:30 bis 13:30 Uhr**

Beliebt seit 30 Jahren! Mit allem, was dazugehört. Beginnen Sie Ihren Sonntag entspannt in gemütlicher Atmosphäre mit Freunden oder der Familie mit unserem reichhaltigen kalt-warmen Brunch-Buffet.

- inklusive Kaffeespezialitäten, Säften, Sekt, Weiß- und Rotwein
- Brötchen und süße Aufstriche, große Auswahl an Käse, Wurst, Fisch, Salate, Braten, Garnelen, Gemüse, Saucen...
- Zum Abschluss genießen Sie süße Leckereien von unserem Dessertbuffet.

**pro Person 33,00 €**

Kinder bis 10 Jahre zahlen 1,50 Euro pro Lebensjahr

\*an Feiertagen berechnen wir einen Aufpreis!



## SCHLEMMERBUFFET AM SONNTAG

**Sonntag von 18:00 bis 20:00 Uhr**

(letzte Annahme von Buffet-Gästen um 19:00 Uhr)

Immer wieder sonntags bieten wir ein köstliches Schlemmerbuffet zum Schlemmen an.

- reichhaltiges kalt-warmes Buffet mit Vorspeisenvariationen, Salatbuffet, hausgemachten Schnitzeln, Sonntagsbraten Kartoffelbeilagen, Gemüse und Dessert

**pro Person 22,00 €**

Kinder bis 10 Jahre zahlen 1,50 Euro pro Lebensjahr

\*an Feiertagen berechnen wir einen Aufpreis!

