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 Auszubildenen 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)
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

Pfifferlingscremesuppe
mit knusprigen Röllchen
9,50 €

Ochsenschwanz-Kraftbrühe
mit Portwein-Ochsenschwanz-Raviolo
9,90 €

Salat

Kleiner Salat
mit Hausdressing und Croutons
7,50 €

Über die in unseren Speisen und Getränken vorhandenen kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe informieren wir Sie gern. Sprechen Sie uns an!

Hauptgang

Klassiker

Hausgemachte Grützwurst
(nach Peters Rezept)
selbst eingelegte 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 €

Über die in unseren Speisen und Getränken vorhandenen kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe informieren wir Sie gern. Sprechen Sie uns an!

Heimisches Wild

Burger
mit gezupftem Rothirschfleisch
(aus Behringen)
und Pilz (Maronen)-Mayonnaise,
Parmesan Pommes und Cole Slaw
18,90 €

Wildschweinrücken
rosa gebraten, mit Jus,
Möhrengemüse und Graupenrisotto
31,50 €

Fisch

gebackenes Saiblingsfilet
vom Grevenhof,
mit hausgemachter Remoulade
und Kartoffelpfifferlingssalat
27,90 €

Matjes Fang 2024
mit Hausfrauensoße,
Apfel-Rote-Beete- Granite,
Bratkartoffeln
16,90 €

Vegan

Sellerieschnitzel
mit Rote-Beete-Püree, Blattsalat und
Nusscreme
17,50 €

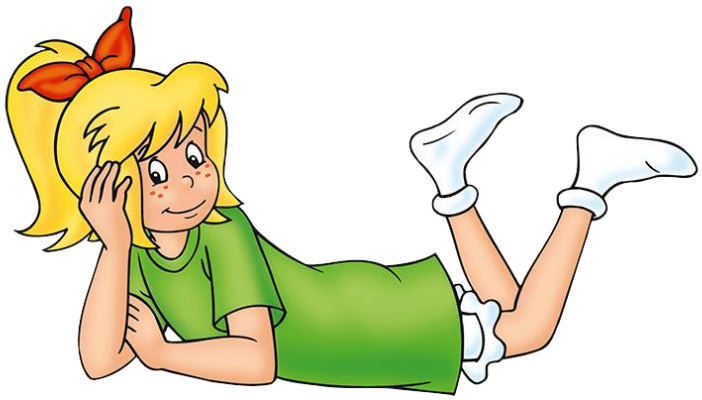
Vegetarisch

hausgemachte Spinat-Bandnudeln
mit Pfifferlingsamtsoße,
Marktgemüse
16,90 €

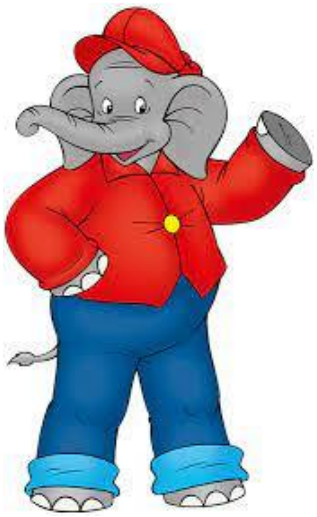
Dessert

2 hausgemachte Quarkknödel
mit Erdbeer-Rhabarber- Kompott, Vanilleeis
9,50 €

Über die in unseren Speisen und Getränken vorhandenen kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe informieren wir Sie gern. Sprechen Sie uns an!



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 €

Über die in unseren Speisen und Getränken vorhandenen kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe informieren wir Sie gern. Sprechen Sie uns an!

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 Nutztierrassen, 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

Über die in unseren Speisen und Getränken vorhandenen kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe informieren wir Sie gern. Sprechen Sie uns an!

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.

Über die in unseren Speisen und Getränken vorhandenen kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe informieren wir Sie gern. Sprechen Sie uns an!

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!