



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 Maracuja Spritz

4 cl Lillet, 4 cl Maracujasaft, Sekt, Spritzer Sprudelwasser
Fruchtfleisch von der Maracuja, Zitronenmelisse, Eiswürfel

0,2l = 6,50 €

Hauptgang:

Heimisches Saiblingsfilet

mit Maltesersoße (Hollandaise + Blutorange)
gebratener Spargel und Kartoffelpüree

28,50 €

1 Portion Spargel (270g Rohgewicht)

zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise,
Schnitzel und Salzkartoffeln

22,50€

1 Pfund Spargel (Rohgewicht)

(Landhof Siegismund)

mit zerlassener Butter und Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln

20,50 €

- mit Schinken vom Bentheimer Schwein 28,90 €
(Freilandhaltung in Behringen)
- mit Schnitzel vom Schweinerücken 27,90 €
- mit Rumpsteak 34,90 €



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

Cappuccino vom Spargel

mit Mandel-Schinken-Cantuccini

8,90 €

Heimische Wildkraftbrühe

knuspriges Brot mit hausgemachter Wildleberwurst

9,00 €

Salat

Große Salatschale

mit gebackenem Spargel, Knoblauchbrot und Hausdressing

17,50 €



Hauptgang

Klassiker

Hausgemachte Grützwurst

(nach Peters Rezept)

mit selbst eingelegtem Gemüse, 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 €

Behringer Currywurst

mit Pommes Frites und Salatbeilage

12,50 €

Vegan

2 Rote Beete-Maultaschen

mit Apfeljus, Selleriepüree und Nussstaub

18,50 €



Regional

Burger

mit gezupftem Damwildfleisch, Pilz (Maronen)-Mayonnaise,
Süßkartoffel-Pommes und Coleslaw

18,90 €

Heidschnucken-Sahneragout

mit Champignons, Preiselbeer-Sahne, Apfelmus und Heidekartoffeln

23,90 €

Heimisches Saiblingsfilet

mit Maltesersoße (Hollandaise + Blutorange)
gebratener Spargel und Kartoffelpüree

28,50 €

Dessert

Heiße Buchweizen-Zimtschnecke

auf Kirschen mit Stracciatella Eis

Zubereitungszeit: 10-15 Minuten

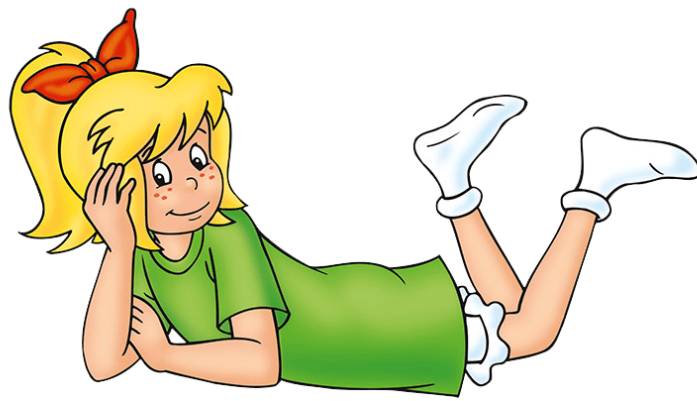
9,50

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 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

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!

