



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)

mit mariniertem Wurzelgemüse, Belper Knolle, Knoblauchbrot

17,90 €



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

Suppe

Fruchtige Curry-Mango-Suppe

mit original vietnamesische Frühlingrolle

8,50 €

Heimische Wildkraftbrühe

mit hausgemachten Damwildklößchen

9,00 €



Hauptgang

Regional

Burger

mit gezipftem Damwildfleisch, Pilz (Maronen)-Mayonnaise,
Spiralkartoffeln und Coleslaw
18,90 €

Heidschnucken-Sahneragout

mit Champignons, Preiselbeer-Sahne, Apfelmus und Heidekartoffeln
23,90 €

Hausgemachte Grützwurst mit Wildfleisch

(nach Peters Rezept)

mit selbst eingelegtem Gemüse, Frühlingzwiebel-Bratkartoffeln und Apfelmus
17,50 €
mit der Erlebnis Card = 14,90 €

Behringer Currywurst

mit Pommes Frites und Salatbeilage
12,50 €

Vegan

Currykokosgemüse

mit rohmariniertem Kürbis, Jasminreis und Nuss-Crunch
17,90 €



Klassiker

Gebackenes Fischfilet

mit Remoulade, Baby Leaf und Kräuter-Kartoffelstampf

23,90 €

Gegrilltes Rumpsteak (vom Rinderrücken)

mit Zwiebelpfeffersoße, Bratkartoffeln und Salat

30,50 €

Schweineschnitzel „Jäger Art“

mit Champignons à la Crème, Pommes Frites und Salat

20,90 €

¼ Oldenburger Ente

mit Bratapfel, Rotkohl und Kartoffelknödel

22,90 €

½ Oldenburger Ente

mit Bratapfel, Rotkohl und Kartoffelknödel

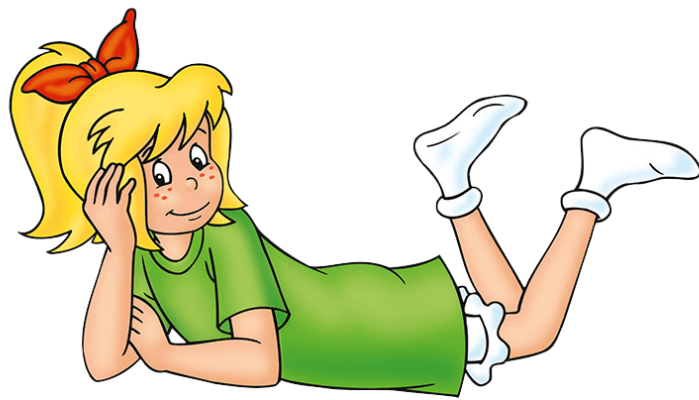
27,90 €

Dessert

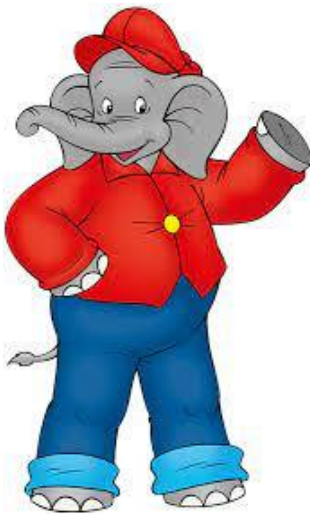
2 hausgemachte Quarkknödel

mit Portweinpflaumen und Vanilleeis

9,50 €



Kinderkarte



Ist mir egal

Schweineschnitzel mit Gemüse und Pommes
7,50 €

Ich will das nicht

3 Fischlies mit Pommes und Ketchup
6,50 €

Ich weiß nicht

3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus
5,90 €

Ich habe keinen Hunger

Hähnchennuggets mit Gemüse und Pommes
7,50 €



Meine Eltern sagen ich soll das Essen

hausgemachte Nudeln mit Bolognese-Soße
5,90 €



Räuberteller

für Angriff auf das Essen der Eltern
0,00 €



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 34,00 €

Kinder bis 10 Jahre zahlen 1,50 Euro pro Lebensjahr

*an den Feiertagen Ostern und Weihnachten 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 23,00 €

Kinder bis 10 Jahre zahlen 1,50 Euro pro Lebensjahr

*an den Feiertagen Ostern und Weihnachten berechnen wir einen Aufpreis!

