zur grünen Eiche Honig Beringen

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, Belper Knolle, Knoblauchbrot
17,90 €

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

Suppe

Pfifferlingscremesuppe
knuspriges Röllchen von der argentinischen Rot-Garnele
9,50 €

Heimische Wildkraftbrühe
mit hausgemachten Wildklößchen
9,00 €

Salate

Beilagensalat
mit Hausdressing
5,90 €

Salatteller
mit Hausdressing und Bruschetta
9,50 €

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

Hauptgang

Regional

Burger
mit gezupftem Rotwildfleisch, Pilz-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, Frühlingszwiebel-Bratkartoffeln und Apfelmus
17,50 €
mit der Erlebnis Card = 14,90 €

Heidschnucken-Rollbraten
mit Pfifferlingssoße, Schneidebohnen und Kroketten
31,90 €

Wildschwein-Sauerfleisch
(hausgemacht)
mit Remoulade, gebratenen Heidekartoffeln und Salatbeilage
15,90 €

Behringer Currywurst
mit Pommes Frites und Salatbeilage
12,90 €

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

Klassiker

Gegrilltes Rumpsteak
(vom Rinderrücken)
mit Pfefferjus, Bratkartoffeln und Salat
30,90 €

Schweineschnitzel „Jäger Art“
mit Champignons à la Crème, Pommes Frites und Salat
20,90 €

Matjes-Topf (2 Matjesfilets)
mit Dänischer-Soße und Butterkartoffeln
15,90 €

Matjes-Fang 2026

3 Matjesfilets
mit Hausfrauensoße, Granite und Bratkartoffeln
18,50 €

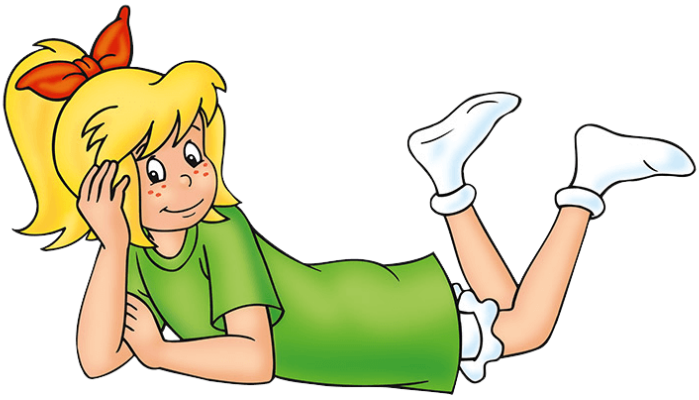
Vegan

Gebackener Pilzstrudel
auf Selleriepüree, mit Blattsalat und Vinaigrette
17,90 €

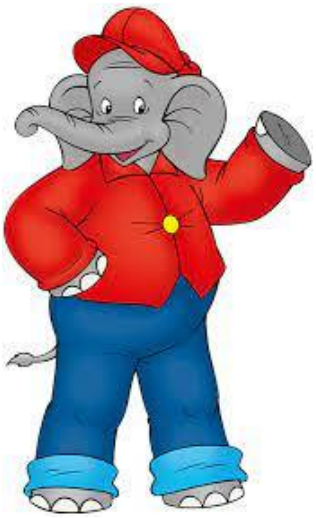
Dessert

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

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



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 €

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	**Wild aus der Region** im Umkreis von 25km
Hof Siegismund, Winsen Spargel	**Bentheimer Schwein** Verein zur Erhaltung alter Nutztierrassen, Behringen
Schlachterei Meyer, Behringen Heidschnuckenfleisch und Wurstwaren	**Heidifisk, Drews, Nottorf** Unseren Fisch holen wir direkt vom Hamburger Fischmarkt
Kartoffelhandel Rudolf Kuhn, Marxen Heidekartoffeln	**Forellenteichwirtschaft Grevenhof** Forellen und Saibling
Oldenburger Mühle, Oldendorf (Luhe) Buchweizenmehl	**Hamburger Großmarkt** Frisches Gemüse und Obst aus der Region
Eigene Imkerei Tino Rieckmann Honig	**Obsthof Jonas** Kürbis, Äpfel, Birnen
Bäckerei Bergmann, Bispingen Butterkuchen	

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

zur grünen Eiche Behringen

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 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!