



SPEISEKARTE



zur grünen
Eiche
Behringen

AKZENT
- HOTELS -



FESTE FEIERN

Feiern Sie bei uns!

Wer wir sind

- Traditionshaus mit fast 100-jähriger Geschichte vom Bauernhof mit Kneipe über Tanzlokal und Gasthof zu modernem Hotel und Restaurant
- 46 Doppel- und Einzelzimmer ausgezeichnet mit 3* Superior, kostenloses WLAN
- Engagiertes (Familien-)Team rund um Elke Rieckmann und Ewald Krüger-Rieckmann mit den Kindern Christian, Sven und Tino
- Barrierefreie Hotelzimmer
- Barrierefreier Zugang zur Gastronomie inkl. Toiletten

Ihre Feier

- Viel Raum für wundervolle Momente
- Kleine und große Feiern bis zu 250 Personen
- Flexible Raumaufteilung auch für kleine Gruppen
- Genügend Parkplätze für Sie und Ihre Gäste
- Leckere Menü- und Buffetvorschläge und Komplettangebote
- Service rund um Ihr Fest: unter anderem Hochzeitsauto oder Hochzeitskutsche, Musik, Tischdekoration, Übernachtung für Sie und Ihre Gäste.

Was wir für Sie tun

- Wir bieten Ihnen Räume für jeden Anlass!
- Es erwartet Sie eine frische, kreative, regionale Küche.
- Perfekte Planung durch langjährige Erfahrung ist Ihnen sicher.
- Eine liebevolle, professionelle Betreuung durch unser Team ist garantiert.
- Freuen Sie sich auf die Gastfreundschaft eines Familienbetriebes.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste und unterstützen Sie gern bei der Planung Ihrer Feier! Sprechen Sie uns für Ihr individuelles Angebot jederzeit gern an!

Ihr Familien-Team vom Akzent Hotel Zur Grünen Eiche





SUPPEN UND SALATE

Suppen

Tagessuppe

saisonal variiert servieren wir Ihnen unsere Tagessuppe
4,30 Euro

Kartoffelsuppe

eine herzhaft cremige Suppe aus Heidekartoffeln,
dazu hausgemachte Croûtons und eine Sahnehaube
3,90 Euro

Behringer Hochzeitssuppe

aus Hühnerbrühe und Rinderbrühe
mit Fleischklösschen, Spargel und Eierstich
4,90 Euro

Salate

kleiner Landhaussalat

mit Hausdressing, Knoblauchbrot und Croûtons
4,90 Euro

Chefsalat

mit gerösteten Knusperkernen und ofenfrischem Knoblauchbrot
dazu servieren wir gegrillte Hähnchenbrust
11,90 Euro

Bitte wählen Sie Ihr Dressing:

Hausdressing
Vinaigrette

Vegan

Curry von Kichererbsen

mit Lotusblumenwurzel, Zuckerschoten, Sojabohnen und Jasminreis
11,90 Euro



LIEBLINGSGERICHTE UNSERER GÄSTE

Klassiker

Schweineschnitzel Jäger Art (220g)

mit Champignons à la creme
Landhaussalat und Pommes frites
13,90 Euro

Schweinefilet Niedersachsen (200g)

Schweinefiletmedaillons, Landhaussalat,
Champignons und Kartoffelrösti
16,90 Euro

Sahnegeschnetzeltes

Geschnetzeltes vom Schwein in leckerer Sahnesauce
mit hausgemachten Bandnudeln
14,90 Euro

Lüneburger Currywurst

eine Currywurst mit Pommes frites 8,90 Euro

BispingenCard-Teller

Hausteller

Braten vom Landschwein
mit hausgemachtem Rotkohl
und Salzkartoffeln

12,90 Euro

als BispingenCard-Teller 10,00 Euro

1/2 Ente

mit hausgemachtem Rotkohl
und Salzkartoffeln

17,90 Euro

als BispingenCard-Teller 15,00 Euro



Mit der BispingenCard erhalten Urlauber in der Gemeinde Bispingen und in der Region Lüneburger Heide in über 15 Freizeiteinrichtungen ermäßigten Eintritt und attraktive Vergünstigungen bei Veranstaltungen und Touren. Und: Sie erhalten den BispingenCard-Teller zum Sonder-Schlemmerpreis.



STEAKS / NUDELN

Steaks von der Schwarzbunten aus der Lüneburger Heide

Dry Aged Rumpsteak 200g	19,50 Euro
Dry Aged Rumpsteak 250g	23,90 Euro
Dry Aged Ribeye Steak 200g	19,50 Euro
Dry Aged Ribeye Steak 250g	23,90 Euro

unsere Steaks servieren wir mit Salat, Kräuterbutter und Knoblauchbrot



Niedersachsenteller

Tafelspitz von der Lüneburger Schwarzbunten
mit Meerrettichsauce,
dazu Rote Beete und Salzkartoffeln
12,50 Euro

Lassen Sie sich von
rund 90 Köchen
in Niedersachsen überraschen!
Regional und saisonal genießen Sie
auf dem Niedersachsenteller kulinari-
sche Besonderheiten. Speisen Sie inner-
halb 12 Monaten bei 12 unterschied-
lichen Niedersachsenteller-Wirten,
erschlemmen Sie sich einen Gutschein
im Wert von 30 Euro von einem der
beteiligten Restaurants!

Nudeln aus eigener Produktion

Nudelteller Bolognese

hausgemachte Nudeln mit Bolognese und frittiertem Rucola
7,90 Euro

Lachs mit Nudeln

gebratenes Lachsfilet auf hausgemachten Nudeln mit Weißweinsöße
11,90 Euro

Nudelteller mit Pilzen und Tomaten

hausgemachte Nudeln mit Pilzsoße (Kräuterseitlinge, Champignons und Austernpilze),
geschmorten Tomaten und Parmesan
9,90 Euro



HEIDSCHNUCKE / LAMM

Lamm

Lamm-Hüftsteak „Grüne Eiche“

mit Champignons, Kräuterbutter
und Kartoffelrösti

19,90 Euro

Behringer Scheiterhaufen

Lamm-Hüftsteak mit Röstzwiebeln,
Salatbeilage, Pommes frites,
Kräuterbutter und Knoblauchbrot

19,90 Euro

Heidschnucke

Heidschnuckensahneragout

feines Fleisch von der Heidschnucke
in Rotwein und Zwiebeln geschmort,
mit Champignons, Preiselbeersahne,
Apfelmus und Salzkartoffeln

15,90 Euro



Behringer Heidschnuckenkeulenbraten

mit Preiselbeersahnefrucht, Butterbohnen,
Champignons, Rahmsauce und Krokette
auf der Platte für 2 Personen 37,50 Euro

auf dem Teller für 1 Person 18,90 Euro

Die Heidschnucke

stammt vom Mufflon Sardinien und Korsikas ab. Kopf und Beine sind unbewollt und schwarz. Beide Geschlechter haben Hörner, bei den Böcken formt sich das Gehörn zur Schnecke. Heidschnucken sind anspruchslos, widerstandsfähig und zur Landschaftspflege besonders geeignet.

Genutzt wird hauptsächlich das Fleisch, welches nach Schaf mit einem Wildgeschmack beschrieben wird. Das Fleisch gilt als Delikatesse und hat ein eigenes Gütesiegel erhalten.



BRATKARTOFFELN / FISCH

Lecker gebratene Heidekartoffeln

Bratkartoffeln

servieren wir Ihnen mit

Hausgemachte Grützwurst und Apfelmus	9,90 Euro
Hausgemachtes Sauerfleisch und Remoulade	11,90 Euro
Schweineschnitzel und Röstzwiebeln	11,90 Euro
3 Spiegeleier, Speck und Gurkenfächer	8,90 Euro

Wir können auch anders!

Individuelle 3-/4-/5-Gänge-Menüs nach Ihren Wünschen spricht unser Küchenchef gern mit Ihnen ab!
(auf Vorbestellung)

Bauernfrühstück

mit Salatbeilage und Schinken
9,90 Euro

Bratkartoffel-Spezialteller

mit Roastbeef, Matjes mit Hausfrauensauce und Sauerfleisch
15,90 Euro

Matjes

frisches Matjesfilet

mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln
12,90 Euro

frisches Matjesfilet

mit Bohnen und Bratkartoffeln
12,90 Euro

Fischspezialitäten - frischer Fisch nach Tagesangebot

Wir kaufen unseren Fisch frisch auf dem Hamburger Fischmarkt.
Je nach Saison und Angebot variieren die angebotenen Fischgerichte.
Unser Service-Team informiert Sie gern über die tagesaktuellen Fisch-Angebote.



REGIONAL IST TRUMPF

Herzlich Willkommen!

Wir freuen uns , Ihnen unsere regionalen Köstlichkeiten aus der Lüneburger Heide zubereiten zu dürfen. Wir wollen, dass unsere Küchenleistung, unser freundlicher Service und unsere ausgesuchten Weine Ihren Aufenthalt bei uns im Akzent Hotel Zur Grünen Eiche zu einem unvergesslichen Erlebnis werden lassen.

Nach einer Verordnung des Bundesrates sind wir verpflichtet, Ihnen **Zusatzstoffe und Allergene** in den angebotenen Speisen mitzuteilen. Alle von uns angebotenen Gerichte sind mit ausführlichen Rezepten, Zutaten sowie ggf. enthaltenen Allergenen dokumentiert. Sprechen Sie uns gern für detaillierte Auskünfte an!



Wir beziehen viele der von uns verarbeiteten Lebensmittel von Lieferanten und Produzenten aus der Lüneburger Heide:

Schlachterei Rothe, Lüneburg

Fleisch vom Lüneburger Landschwein und von der schwarzbunten Kuh

Schlachterei Meyer, Behringen

Heidschnuckenfleisch und Wurstwaren

Kartoffelhandel Rudolf Kuhn, Marxen

Heidekartoffeln

Oldendorfer Mühle, Oldendorf (Luhe)

Buchweizenmehl

heimische Jäger

Wild aus Wald und Feld

Heidifisk, Drews

Unseren Fisch holen wir direkt frisch vom Hamburger Fischmarkt.

Hamburger Großmarkt

Frisches Gemüse und Obst aus der Region

Wir kochen eine bodenständige, geschmackvolle und ehrliche Küche!

Ihre Familie Rieckmann-Krüger und das Team vom Akzent Hotel Zur Grünen Eiche