

Grünkohlsaison

Oktober - März

Grünkohl nach Art des Hauses

Grünkohl mit Pinkelwurst, Speck, geräucherter Kochwurst, Kasseler vom Grill, Salzkartoffeln und **traditionell zum norddeutschen Grünkohlessen** einen Weizenkorn zur Verdauung.

Portion: € 18,80

Seniorenportion

ohne Kochwurst und Korn: € 15,95

Aufpreis für Bratkartoffeln: € 0,60

Portionspreis für Gruppen:

- Menge satt -

Ab 10 Personen: € 18,50

Ab 20 Personen: € 18,20

Ab 30 Personen: € 17,90

Grünkohlgedeck

Vorspeise:

„Höhnersupp as bi Mudder“
Hühnersuppe mit Fleischeinlage

Hauptgericht:

Norddeutscher Grünkohl mit
Pinkelwurst, Speck, geräucherter
Kochwurst, Kasseler vom Grill
und Salzkartoffeln

Nachtisch:

Hausgemachte Rote Grütze
aus roten Früchten mit Vanilleeis,
Sahnehaube und 1 Weizenkorn

Portion: € 28,80

Portionspreis für Gruppen:

Ab 10 Personen: € 28,50

Ab 20 Personen: € 28,20

Ab 30 Personen: € 27,90



Traditionell in der „fünften Jahreszeit“

sind die Wanderungen nach
unserer Wanderkarte durch eine reizvolle
Winterlandschaft mit abschließendem
Grünkohlessen in der „Rauchkate“.
Stimmung kommt auf, wenn der Fußmarsch
bei klirrender Kälte durch die Einnahme . . .



. . . kleiner „Seelenwärmer“
von Zeit zu Zeit unterbrochen wird.
Wenn die Nasenspitzen sich rot färben
und die Ohren abzubrechen drohen,
ist der Appetit auf dem Höhepunkt.
Jetzt tragen Sie nur noch „Hoffnungen“
bis das Ziel erreicht ist,
wo ein wärmendes Feuer und
eine gute Mahlzeit Sie erwartet. . . .

. . . Der Duft des Grünkohls, der
so vor sich hinbrutzelt, streicht durch
den Raum und weckt die Gier,
alles verschlingen zu wollen!

