

Grünkohlsaison

Oktober - März

Grünkohl nach Art des Hauses

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

Portion: € 26,60

Kleine Portion: **Ohne Kochwurst und Korn:** € 21,60

Aufpreis für Bratkartoffeln: € 1,50

Portionspreis für Gruppen:

Ab 10 Personen: € 26,40

Ab 20 Personen: € 26,10

Grünkohl „vegetarisch & vegan“

mit Kräuter-Tofu-Bratlinge, Salzkartoffeln & einem Weizenkorn / Aquavit zur Verdauung.

Portion: € 23,00

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 ein Weizenkorn / Aquavit

Portion: € 40,00

Portionspreis für Gruppen:

Ab 10 Personen: € 39,70

Ab 20 Personen: € 39,40

Ab 30 Personen: € 38,90

Grünkohl, Kartoffeln, Kräuter-Tofu-Bratlinge, Eis, hausgemachte Kompotte und vieles mehr



sind **BIO**-logischem Anbau.



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!

