

# 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: € 17,50

**Seniorenportion**

**ohne Kochwurst und Korn:** € 15,50

Aufpreis für Bratkartoffeln: € 0,60

Portionspreis für Gruppen:

**- Menge satt -**

Ab 10 Personen: € 17,10

Ab 20 Personen: € 16,80

Ab 30 Personen: € 16,50

## 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: € 27,50

Portionspreis für Gruppen:

Ab 10 Personen: € 27,20

Ab 20 Personen: € 26,90

Ab 30 Personen: € 26,60



## 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!