

Unser Küchenchef empfiehlt . . .

Durch die Ernte des Grünkohls bei niedrigen Temperaturen steigt der Zuckergehalt der Kohlblätter an und der erste Frost sorgt für eine lockere Blattstruktur und damit für eine bessere Bekömmlichkeit.

Da bei Grünkohl der hohe Vitamin-C-Gehalt auch selbst bei der Zubereitung erhalten bleibt, ist Grünkohl als Vitamin-C-Spender im Winter besonders geeignet

Grünkohl-Curry-Bowl
mit roten Linsen, Reis und Salat
€ 18,90



Mecklenburger Grünkohl
mit Knacker und Kasseler;
gereicht mit Salzkartoffeln
€ 22,80



Wildschweinkeule mit Mecklenburger Grünkohl
gereicht mit Salzkartoffeln und einer kräftigen Rotweinsauce
€ 25,40



geschmorte Kalbsbäckchen
in eigener Sauce
mit Mecklenburger Grünkohl und Salzkartoffeln
€ 29,80

Skrei von den Lofoten . . .

die Fischspezialität aus Norwegen. In der Zeit von Januar bis April fangen die Norweger den Winterkabeljau vor der Küste nach strengen Richtlinien, äußerst schonend und nachhaltig mit Lang- und Hand-Angelleinen. Diese Fangmethoden garantieren eine hohe Qualität des festen und fettarmen Fleisches, welches mit einem leicht salzigen Aroma besticht. Loin ist der englische Ausdruck für die feinen Rückenfilets und heißt übersetzt Lende. Loins sind besonders dick und grätenfrei.

gebratenes Skrei-Loin
serviert mit getrüffeltem Lauch
und Kartoffelstampf
€ 28,60

gedünstetes Skrei-Loin
auf Möhren-, Sellerie-, Porree-Gemüse;
an Dijon-Senfsauce und Salzkartoffeln
€ 28,60

