

endlich Grünkohl-Zeit . . .

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

Die Winterzeit . . . Deftiges aus Topf und Ofen

Keule von der Barbarie-Ente an einer Rotweinsauce mit Pflaumen; serviert mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen



€ 32,80

gebratene Rotwild-Leber an karamellisierten Zwiebeln mit Kartoffelstampf und Rotweinsauce

€ 24,80