

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.

gedeckter Grünkohl-Kuchen
mit einer Zitronen-Käse-Sauce



€ 10,90

Lammhaxe
in eigener Sauce,
an cremigem Grünkohl,
mit Kartoffelgratin

€ 22,90

gebratene Zander-Rolle
mit Grünkohl gefüllt,
auf Polenta,
mit einer Meerrettichsauce

€ 24,90



... vegetarisch



... vegan



... lactosefrei



... glutenfrei