

**Nach den ersten Frösten
schmeckt er uns am
besten!**

Grünkohl-Cremesuppe ^{1,2}

mit Rauchendenscheiben
und Sahnehaube
7,90

Oldenburger Grünkohl

mit Kochwurst, Pinkel,
Kassler und Speck,
dazu Bratkartoffeln
und Grieben ^{2,6}
19,90



Gott schuf ihn zu unserem Wohl,
schall läwen de gröne Kohl!
De in`n Gorn steiht bi de Buren
den ersten Kahlfrost aftoluren.
Wat dat jodeln up de Almen,
Sund for us de Ollenborger Palmen!
Wat in Rheinland is de Wien,
is bi us`n Stuck von`t Swien!
Hier mien Rezept – un so ward`t makt,
so hett miin Oma em all kakt.
Schall di schmecken dat Gericht,
vergät mi Speck un Pinkel nich,
denn ohne Pinkel, ohne Speck
hett dat ganze wenig Zweck!
So`n Eeten steihn di bi de Rippen,
schasst dat aber nich blot an nippen.
Lang driest man to, nimm nich to wenig,
weer`t meiste ett, de ward Kohlkönig

1.Lactose 2. Gluten 3. Weichtiere 4. Fisch 5. Sellerie 6.Senf 7. Benzolsäure

**Saisonales
Festtagsgericht**

**Gänsekeule
auf Orangensauce**

mit Apfelrotkohl
und hausgemachte
Thüringer Kartoffelklöße ¹
32,50

Als Wein empfehlen wir:

Hohes Haus „Rot“

Rotweincuvée aus Portugal
Trocken, Nuancen aus Beerenfrüchten,
mild im Gerbstoff

Flasche	0,75l	24,50
Glas	0,20l	7,10
Glas	0,10l	4,10