

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

**Grünkohl-Cremesuppe,**  
Rauchendenscheiben,  
Sahnehaube <sup>1,2,5,6</sup>  
7,50

**Oldenburger Grünkohl**  
mit Kochwurst, Pinkel,  
Kassler und Speck,  
dazu Bratkartoffeln  
und Grieben <sup>2,5,6</sup>  
18,50

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**

**Gänsebrust**  
auf Orangensauce mit Apfelrotkohl  
und Salzkartoffeln <sup>5</sup>  
29,90



**Als Wein empfehlen wir:**

**Heger, Spätburgunder,**  
**Qualitätswein trocken**

Kompott von roten Johannisbeeren,  
hellen Pflaumen, Pfingstrosen und leicht  
rauchig

Glas 0,20l	8,10
Flasche 0,75	29,90