

## *Endlich wieder Grünkohl!*

*Liebe Gäste,*

*was könnte besser zu unserem kalten Wetter passen, als eine schöne Portion hausgemachter Grünkohl ?*

*Mit knackiger Kochwurst, herzhafter Schweinebacke oder mit saftigem Kassler, dazu reichen wir wahlweise Brat-, Röst- oder karamellisierte Kartoffeln.*

*Grünkohl mit Kassler und Kochwurst*

*- 14,50*

*Grünkohl mit Kochwurst und Schweinebacke*

*- 10,90*

*Grünkohl mit Kassler, Kochwurst und Schweinebacke*

*- 15,50*

*Sie können natürlich auch jede andere Kombination wählen - wie es Ihnen beliebt.*

*Dazu empfiehlt der Braumeister unser Saisonbier:*

*Dunkel und frisch-würzig kommt es daher und passt perfekt in die gemütliche Jahreszeit*

*0,4 l - 4,50*

*It is time for green cabbage!*

*Dear guests,*

*please try a real northern german specialty - green cabbage,  
boiled with lard and served with fried potatoes, roasted potatoes or  
caramelized potatoes.*

*For the meats, you can choose between german sausage, smoked pork chop  
or pork cheek - in every combination.*

*For example:*

*Green cabbage with smoked pork chop and german sausage*

*- 14,50*

*Green cabbage german sausage and pork cheek*

*- 10,90*

*Green cabbage with smoked pork chop, german sausage and pork cheek*

*- 15,50*

*Please try our seasonal beer with your cabbage!*

*Malty and aromatic in the taste, perfectly fitting this cosy time of the year*

*0,4l - 4,30*