

# GRÜNKOHL UND KOHL – GREEN CABBAGE



Der Kohl ist unschlagbar, was seinen Gehalt an gesunden Inhaltsstoffen betrifft. Kohl, das sind vor allem jede Menge Vitamine wie C und A, Mineralstoffe wie Eisen, Kalzium und Magnesium. Kalium für ein starkes Herz und die, für die Verdauung wichtigen Ballaststoffe. 100 Gramm Grünkohl enthalten mehr Eisen als die gleiche Menge Schweinekotelett und fast genauso viel Kalzium wie ein Glas Milch. Auch Folsäure, ein für den Zellstoffwechsel wichtiges B-Vitamin, ist in vielen Kohlarten in hohen Mengen enthalten.

Grünkohlsalat mit Oliven, Nüsse und getrockneten  
Tomaten<sup>E, G, H</sup> 10,50  
Salad of green cabbage with olives, nuts and sundried tomatoes

Klare Rotkohlsuppe mit Apfelspänen und Crème fraîche<sup>G</sup>  
5,50  
Clear red cabbage soup with apple and Crème fraîche

Sautierter Weiß- und Rotkohl mit frischen Gnocchi an  
Maronenschaum und Wildkräutern<sup>A, C, G, I</sup> 11,00  
Sautéed green and red cabbage with gnocchi, sweet chestnut  
sauce and wild herbs

Ragout vom heimischen Hirsch mit Apfelrotkohl und  
sautierten Butterspätzle<sup>A1, C, G, I</sup> 16,00  
Stew of local deer with apple-red cabbage and sautéed butter  
spätzle (type of German pasta)

Kasslerrücken mit Sauerkraut, Salzkartoffeln und körnigem  
Senf<sup>I, J</sup> 14,50  
Smoked pork chop with sauerkraut, potatoes and whole grain  
mustard

Grünkohl mit Spaghetti, Tofu und Mandelsplittern<sup>A, E, F, H, K</sup>  
9,20  
Green cabbage with spaghetti, tofu and slices of almonds

Grünkohl mit Kartoffeln und Mettwurst<sup>A, I, J</sup> 9,50  
Green cabbage „traditional german style“ with potatoes and  
sausage

Sous vide gegarter Wildschweinburger  
mit gegrilltem Hacksteak vom heimischen Wildschwein im  
Vollkornbrötchen, belegt mit Rucola, frischem Ingwer -  
Rotkohlsalat und Brie gratiniert an Süßkartoffel Pommes  
Frites<sup>A1, C, G, K, L</sup> 21,00  
Sous vide burger of local boar with wholemeal bun, rocked salad,  
fresh ginger – red cabbage – salad, gratiné with Brie cheese,  
served with sweet potato fries

Skrei – Winterkabeljau auf Champagner-Ananaskraut an  
Pomery – Senf – Schaum mit gebratenen Pfannkartoffeln  
<sup>A, G, I, J</sup> 19,50  
Skrei, with Champagne-pineapple-cabbage, Pommery-mustard-  
sauce and potatoes