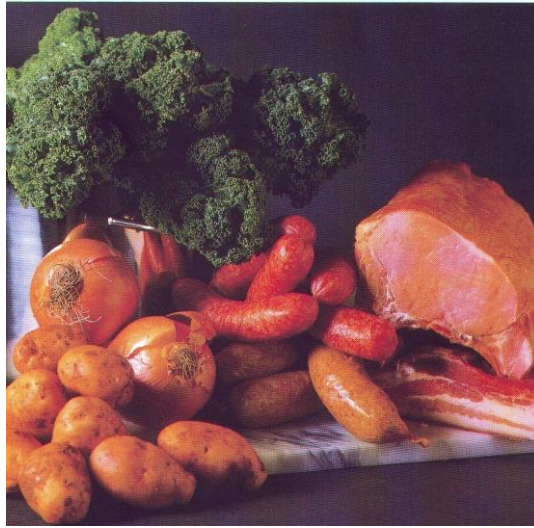


# Die Grünkohlzeit!

Grünkohl – ein deftiges vitaminreiches Wintergemüse



In **Ostfriesland** schwört man darauf, dass nur eine 2,50 Meter hohe Landsorte des Blattkohls, die „**Ostfriesische Palme**“, den echten Grundstoff für das winterliche **Grünkohllessen** abgibt.

Hier wird der Grünkohl vielfach als Hauptkultur mit Pflanzung im Mai angebaut. **Geerntet** wird er von Ende Oktober bis März, am besten **nach dem ersten Frost**.

**Durch den Frost** wird die im Kohl enthaltene **Stärke in Zucker umgewandelt** und das Aroma verfeinert.

Grünkohl stellt geringe Ansprüche an Boden und Klima. Er wächst auf sandigen und schweren Lehmböden sowie Niedermoorböden.

**Er wird mit Gänseschmalz und Hafergrütze, Senf und... etwas Kandis angesetzt.**

Dazu wird „**Pinkel**“ **serviert**. Pinkel ist eine Grützwurst aus Hafergrütze, rohen Speckwürfeln, Zwiebeln, Salz und Pfeffer. Pinkel wird nach alten Hausrezepten hergestellt und variiert deshalb in seiner Zusammensetzung.

**Liebe Gäste,  
wir halten die Tradition und starten die Grünkohlzeit  
jedes Jahr mit Beginn des „Zeteler Marktes“ Anfang November  
und enden Gründonnerstag mit dieser Spezialität!**

Den Grünkohl kochen wir nach einem uns überlieferten  
\*\*\* ostfriesischen Rezept \*\*\*

Eine Auswahl an leckeren Gerichten mit Grünkohl haben wir Ihnen mit dieser Grünkohlkarte (siehe Rückseite) zusammengestellt.

Wir wünschen Ihnen

**Guten Appetit!**

Den Grünkohl kochen wir nach einem uns überliefertem

**\*\*\* ostfriesischen Rezept \*\*\***

Er wird mit **Schweineschmalz, Hafergrütze, Senf und etwas Kandis** angesetzt.

## **- Grünkohlkarte 2020-**

\*\*\*\*\*

### **Grünkohlsuppe**

**mit Sahnehaube und Streifen vom Räucherlachs**

- Euro 4,50 -

### **Traditionelles Grünkohlessen**

**- deftig und zum Sattessen in der Pfanne oder auf der Platte serviert -**

**mit Pinkel, Kochwurst, Kasseler, Bauchspeck  
dazu Kürbis süß-sauer und Salz- oder Bratkartoffeln**

- Euro 14,50 -

### **Traditionelles Grünkohlessen**

**- als Tellerportion ohne Nachservice -**

**mit zwei Fleisch- oder Wurstsorten nach Wahl  
(Pinkel, Kochwurst, Kasseler, Bauchspeck)**

**dazu Kürbis süß-sauer und Salz- oder Bratkartoffeln**

- Euro 11,50 -

### **Medaillons vom Schwein**

**mit Grünkohl in Sahnesauce \* Bratkartoffeln**

- Euro 16,90 -

### **Filet vom Rotbarsch auf Grünkohl**

**Gebratene Rotbarschfilets**

**mit Kartoffelgebäck**

- Euro 15,10 -

### **Geschmorte Gänsekeule**

**mit Grünkohl \* gebratene Semmelknödel**

- Euro 16,50 -

**Recht guten Appetit!**

\*\*\*\*\*

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzliche MwSt. von 19%.

**Für Fragen zu Inhaltsstoffen der Speisen informiert sie gern unser Küchenchef  
– bitte lassen sie uns wissen, sollten Sie auf besondere Allergene Acht geben müssen!**