

dazu empfehlen wir



Grünkohlbuffet

Kartoffelsuppe
mit Grünkohl, Mettwurstscheiben
und Chorizo

dazu empfehlen wir
Grünkohlbruschetta mit Gouda

frische Bratwurst - geräucherte Mettwurst
Hagener Pinkel - Hirschmettwurst
Kasselerlachs gebraten
Schmorrippchen - Schweinebauch
Spanferkelbraten
Schweinefilet in Pfeffersauce
Gebratenes Zanderfilet mit Grünkohlpesto
Geschmorte Schweinebäckchen
Schweineschnitzel "Wiener Art"
Tafelspitz mit Meerrettichsauce
Alpensteaks überbacken
Käsespätzle mit Grünkohl und Mettwurst
Röstinchen - Krokette
Bratkartoffeln

Für unsere Vegetarier

Grünkohl Haferpuffer
Vegetarischer Grünkohl
Kürbispasta mit Grünkohlstreifen
Grünkohlrisotto

Gurken-, Bohnen-,
Kraut- und Möhrensalat

Dessertbuffet

29,80 €

Sie mögen gar keinen Grünkohl?
Kein Problem! Parallel zum Grünkohlbuffet
kann auch à la carte gegessen werden,
so dass Grünkohlfans gerne gemeinsam
mit Schnitzelfans essen können.

Inklusivpreis

Weinempfehlungen



Weißer Burgunder (k) -trocken-

Weingut Margaretenhof-Rheinhessen

Feiner Schmelz - Duft nach Ananas

0,2l 5,90 - 1Liter FL. 25,80

Roséwein lieblich (k)

Weingut Schönmehl

Erfrischendes Süße-Säure-Spiel

0,2l 6,20 - 0,75l FL. 22,50

Vierjahreszeiten

Grüner Silvaner - Weißwein, trocken

0,2l - 6,90 - 0,75l FL. 24,80

Dornfelder trocken (k)

Rheinhessen, Weingut Margaretenhof

Starker Duft nach Schwarzkirsche

weich und rund am Gaumen

0,2l 5,90 - 0,75l FL. 19,90

Spätburgunder halbtrocken (k)

Ingelheimer Kaiserpfalz,

erfrischend und angenehm

0,2l 5,90 - 0,75l FL. 19,90

Digestif & Obstbrände

Malteser	2 cl	2,80
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,00
Linie	2 cl	3,00
Grappa des Hauses	2 cl	2,80
Grappa Chardonnay	2 cl	3,00
Obstler	2 cl	2,80
Himbeergeist	2 cl	3,00
Williams Christbirne Pircher	2 cl	3,00
Kirschwasser	2 cl	3,00



(k) = geschwefelt

Grünkohl Buffet

