

# Grünkohlbuffet

dazu empfehlen wir



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

\*\*\*\*

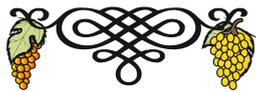
## Dessertbuffet

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

## Spätburgunder halbtrocken (k)

Ingelheimer Kaiserpfalz,  
erfrischend und angenehm  
0,2 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

