

Vorab einen:	Sanddornspritz	€ 5,80
	Küste küsst Sekt	
	Grog vom Sanddorn	€ 4,70

Zum Grünkohl empfehlen wir:

Dithmarscher Urbock, kräftig, intensiv und lecker	0,3 l	€ 3,40
	0,4 l	€ 4,30

Vorspeise

Maronensuppe (Kastaniensuppe) mit Sahnehaube und Röstmandeln		€ 6,10
--	--	--------

Hauptgerichte

Gebratenes Dorschfilet auf Winterlauch in Rieslingschmand, dazu Heidekartoffeln		€ 19,60
---	--	---------

Dorschfilet gedünstet auf Winterlauch in Rieslingschmand, dazu Heidekartoffeln		€ 19,60
--	--	---------

„Grünkohl Halali“: mit Wurst und Rauchfleisch von der Deutsch-Eversener Wildsau, dazu Bratkartoffeln und Preiselbeersenf		€ 19,90
--	--	---------

„Hamburger Grünkohl“ mit Kochwurst, Kasselerhacken, Schweinebacke und Bratkartoffeln		€ 17,80
--	--	---------

„Bremer Grünkohl“ mit Pinkel, Kasselerhacken, Schweinebacke und Bratkartoffeln		€ 17,80
--	--	---------

„Kröppelshagener Grünkohl“: Keule von der Hafermastgans auf Grünkohl mit Bratkartoffeln		€ 20,80
---	--	---------

Keule von der Hafermastgans auf Apfelrosinensauce mit Rotkohl und selbstgemachten Kartoffelklößen halb und halb		€ 20,80
---	--	---------

Damit es bekommt: Helbing Kümmel, gut gekühlt		€ 2,50
---	--	--------

Dessert

Zimtkrokant ummantelte Eispraline an warmen Bratäpfelkompott und Preiselbeersahne		€ 6,10
---	--	--------