

Grünkohlzeit bei Meyers

Kürbiscremesuppe
mit Rauchwurstscheiben
€ 5,50

Grünkohlteiler mit einer Kohlwurst
und Röstkartoffeln
€ 11,50

Portion Grünkohl mit allem Drumherum:
Kohlwurst, Kasseler und Speck,
dazu Röstkartoffeln
€ 14,50

½ Vierländer Ente, kross gebraten
mit Apfelrotkohl, Orangensauce
und Kartoffelkroketten
€ 17,50

Hirschrückenmedaillon im Brotmantel
mit kräftiger Rotweinjus,
Speckböhnchen und Röstitaler
€ 22,90

Warme Zimtpflaumen
mit Vanillerahmeis
€ 6,50

Das **Grünkohlessen** ist ein Brauch in weiten Teilen Norddeutschlands und der Niederlande sowie in Teilen Skandinaviens und natürlich auch hier bei Meyers!

Grünkohl (regional auch *Braunkohl*) wurde früher nach dem ersten Herbstfrost geerntet, die in ihm enthaltenen Bitterstoffe sind dann neutralisiert. Ende der Grünkohlzeit war traditionell der Gründonnerstag vor Ostern. Heutzutage werden neuere Züchtungen verwendet, die – ohne Frost – ab Oktober geerntet werden können.

<http://www.meyers-gasthaus-maschen.de/>