

Oma seine Kohlfarte



Kohl: in Deutschland findet er sich in den Kräuterbüchern des 16. und 17. Jahrhunderts. Kohlrabi und Markstammkohl werden von Plinius dem Älteren erwähnt, in Deutschland lässt er sich ab dem 16. Jahrhundert nachweisen. Die festen Kohlköpfe sind auch erst aus dieser Zeit nachgewiesen, dürften aber schon zur Zeit Hildegards von Bingen im 11. Jahrhundert existiert haben. Brokkoli und Karfiol (Blumenkohl) dürften aus Südgriechenland stammen. Über Genua (um 1490) dürften sie nach Frankreich, Flandern und Deutschland gekommen sein. Die ersten Abbildungen stammen von 1542. Der Rosenkohl ist eine sehr junge Form und stammt aus dem 18. Jahrhundert, wo er zuerst in Belgien auftrat.



Kohl zu Gast bei Oma

Kürbiscremesüppchen 5,80
mit Ingwer, Orangenzesten,
Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

Großer Wittower Kohleintopf 8,80
mit Fleischeinlage und Holzofenbrot

Faule Hausfrau 13,80
Schmorkohl mit Hackfleischbällchen,
dazu Salzkartoffel

Große Kohlroulade 14,80
mit Salzkartoffeln und Soße

Schweineschnitzel 14,80
mit Rosenkohl zum Überfüllen,
dazu Salzkartoffeln



Dem Kohl sein kräftiger Teller 15,80
Kaßlerbraten, Pommernstäbchen
und Speck auf einem Kohlbett, dazu
Stampfkartoffeln und Holzofenbrot

Lachsfilet gebraten, 16,80
auf Rahmwirsing und Salzkartoffeln

Dorschfilet auf der Haut gebraten 17,80
mit Kohl nach Wittower Art und Bratkartoffeln

*... und zur
Verdauung, ein lecker Kümmel*

**Ab sofort eine ganze, frische Bauernente
mit Rotkohl und Klößen aus Freilandhaltung
vom Bauer Kliewe / Insel Rügen**

Auf Vorbestellung

