



Rübennalheur

Rübennalheutopf | 5,90

mit Rauchfleisch und Kartoffeln



Rübennalheutopf „pur“ | 13,50

mit Speckstippe



Rübennalheutopf

- Schweinebacke | **15,90**
- Kasseler Nacken (angebraten) | **16,50**
- Kochwurst | **16,50**
- paniertem Schnitzel (Schwein) | **16,90**



Rübennalheutopf „Küste“ | 18,90

mit gebratenem Dorschfilet im Speckmantel



Rübennalheutopf „LUZIFER“ | 19,70

mit Kasseler Nacken (angebraten),
Kochwurst und Schweinebacke

POWERED BY

.. und dazu ein
Helbing – eiskalt!

RÜBENNALHEUTOPF-ANGEBOT!

2 cl HELBIG in Verbindung
mit einem Gericht **2,00**

Rübennalheutopf, oder auch bekannt als Rübennalheur, ist ein typisches, norddeutsches Gericht und besonders beliebt in Schleswig-Holstein. Traditionell wird das Gericht aus Steckrüben, Kartoffeln und Karotten hergestellt; ein Stück Speckstippe verleiht dem Gericht die gewisse Würznote. Abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer und einigen wenigen Gewürzen und Kräutern, ist es das perfekte Gericht für kalte Tage.