



Rübennalheur

Rübennuseintopf

mit Rauchfleisch und Kartoffeln

Tasse | 6,50

Teller | 7,90



Rübennus „pur“ | 14,90

mit Speckstippe



Rübennus

Schweinebacke | 16,90

Kasseler Nacken (angebraten) | 17,50

Kochwurst | 17,50

paniertem Schnitzel (Schwein) | 19,90



Rübennus „Küste“ | 19,90

mit gebratenem Dorschfilet im Speckmantel



Rübennusteller „LUZIFER“ | 20,90

mit Kasseler Nacken (angebraten),

Kochwurst und Schweinebacke

POWERED BY



.. und dazu ein
Helbing – eiskalt!

RÜBENNUS-ANGEBOT!

2 cl HELBING in Verbindug
mit einem Gericht 2,00

Rübennus, 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.