

GANZE GANS GANS MMM ... * GANS HERRLICH.

Gern servieren wir Ihnen eine ganze Gans für Sie am Tisch tranchiert – in zwei Gängen.

Kulinarische Begleitung: klassische Füllung | Preiselbeer-Apfel | Orangen-Portwein-Sauce

Im ersten Gang die Brust.

Rosenkohl & Maronen in Nussbutter geschwenkt hausgemachte Kartoffelkroketten | Maronenpürree

Erfrischender Zwischengang: **Apfel-Zimt-Sorbet**

Im zweiten Gang die Keule.

Heidelbeer-Blaukraut hausgemachte Kartoffelklöße mit Semmelbröseln Petersilienkartoffeln

Für vier Freunde des köstlichen Federviehs - pro Person 59,00

Wir freuen uns auf eine rechtzeitige Vorbestellung. 04503-80 20

* Markeruper Gänse

Bereits in den 80ern wurde auf dem Hof Klingenhoff in Markerup-Husby größten Wert auf tiergerechte Haltung und nachhaltige Landwirtschaft gelegt. Seit 2021 führen die neuen Inhaber, Familie Bielfeldt, die Philosophie in die nächste Generation. Die "bäuerliche Freilandhaltung" bietet viel Platz, Licht, Luft, stets freien Zugang zu frischem Futter (frei von Farbstoffen und künstlichen Zusätzen), Wasser und Zeit für ein gesundes Wachstum. Die hofeigene EG-Schlachterei garantiert kurze Wege und vermeidet Stress.

