

Von der

Dithmarscher-Weide- Gans

bieten wir Ihnen

Die Keule als Confit ,

kross gebacken aus dem Ofen an.
serviert

mit Bratapfelsoße, hausgemachten Apfelrotkohl
oder Grünkohl und Kartoffelklöße

29,90

Es gibt gute Gründe, warum Dithmarscher Gänse etwas teurer sind: Diese Gänse werden seit 1960 nach den Grundsätzen der Bäuerlichen Freilandhaltung gezüchtet und gemästet. Das bedeutet, diese Tiere bewegen sich sehr viel draußen an der frischen Luft, fressen Gräser und Kräuter von den Weiden, erhalten nur bei zusätzlichem Bedarf eine besonders hochwertige Zufütterung (gentechnikfrei). Sie werden nach bewährten, traditionellen Methoden geschlachtet und ausschließlich im Trockenrupf-Verfahren nach der Schlachtung von ihren Federn befreit.

All dies ist die beste Grundlage für den außerordentlich guten Geschmack dieser Gänse. Unser Lieferant ist zertifiziert nach den neuesten Standards für sichere Lebensmittelproduktion und für die Einhaltung von Tierschutzvorgaben. In diesem Jahr wird die Dithmarscher Gans sehr knapp sein. Ursache dafür sind Auswirkungen der Corona - Pandemie und Vogelgrippeln manchen Regionen.

oder von der

Polnischen Hafermastgans

Die Keule als Confit ,

kross gebacken aus dem Ofen an.
serviert

mit Bratapfelsoße, hausgemachten Apfelrotkohl
oder Grünkohl und Kartoffelklöße

25,80

Confit

ist in Fett gekochtes und so haltbar gemachtes Fleisch. Seinen Ursprung hat das Gericht in Südfrankreich zur Verwertung des bei der Produktion von Foie gras anfallenden Geflügelfleischs. Traditionell wird dafür vor allem das Fleisch von Enten, Gänsen oder Schweinen verwendet, das dann im eigenen Fett gegart wird.