

Es ist wieder soweit
ab dem 11.11.2022

Gänsekeule

als

Confit

im Ofen gegart dann kross gebacken
mit eigener Soße,
hausgemachtem
Apfel-Rotkohl und
Kartoffelklößen
29,90

Barbarie – Ente

die Keule als

Confit

im Ofen gegart dann kross gebacken
mit eigener Soße,
hausgemachtem
Apfel-Rotkohl und
Kartoffelklößen
21,90

Ursprünglich kommt diese Entenrasse aus Südamerika. Sie wurde im 15. Jahrhundert in Europa eingeführt.
Ihren Namen als Barbarie Ente erlangte sie durch die Domestizierung in Frankreich
die Tiere leben unter besten Bedingungen in freier
Natur mit einem Auslauf von 10 m² pro Tier. Gefüttert überwiegend mit Mais und anderen „grünen Proteinen“
wie Gräsern und wilden Kräutern. Die Barbarie - Ente ist als reines Fleischtier gezüchtet.
Sie zeichnet sich durch ihr festes
wohlschmeckendes Fleisch aus

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