



Unsere Südoldenburger Gans vom Geflügelhof Nobis in Bakum-Vestrup

Die artgerechte Tierhaltung hat für den Geflügelhof Nobis, ein aus bäuerlichen Strukturen gewachsenes Familienunternehmen eine lange Tradition.

Der freie Auslauf der Gänse auf den norddeutschen Weiden in Bakum-Vestrup und das ausgezeichnete getreidereiche Futter sind die besten Voraussetzungen für ein gesundes Wachstum.

Aus diesem Grund haben wir uns dieses Jahr für die frische, glückliche Oldenburger Gans entschieden.

Gänseconsomme mit Grießklößchen

*

Brust und Keule von der Gans mit Kartoffelknödeln, Semmelknödeln, Rotkohl
und gefülltem Apfel

*

Lauwarmes Zwetschgenkompott mit hausgemachtem Zimteis

Als 3-Gang Menü 44,00 €
Nur der Hauptgang 35,00 €

Weinempfehlung

2015er Cuvee Essentiell rot Weingut Jens Zimmerle

0,25l 7,00 €

0,75l 19,50 €

2016er Cayrol Domaine Lafage Languedoc

0,25l 8,00 €

0,75l 22,50 €