



# Gans to go >>Hocksteinschänke<<

## Klassisch gebratene Gänsekeule

Unser Küchenteam serviert jene traditionell jedes Jahr  
mit Apfel-Rotkohl & Kartoffel-Klößen.

*Das dunkle und herzhaft Gänsefleisch liefert eine beachtliche Menge des Mineralstoffs  
Magnesium - der für die Muskulatur und das Nervensystem Bedeutung hat.*

15,90 €

## ½ Knusprige Gänsebrust (500 g Rohgewicht), mit deftigem kurz gegartem Federkohl & sächsischen Wickelklößen

*Der Federkohl – auch bekannt als Grünkohl – ist ein Gemüse der Superlative. Er gehört zu den  
basischsten Lebensmitteln und dazu noch zu den gesündesten Wintergemüsen.*

16,90 €

## Steak au four

*-Übersetzung aus dem französischen - Steak zubereitet im Ofen-*

**Sächsisches Schweinelachssteak überbacken mit Würzfleisch und  
Edamer-Käse, dazu Buttererbsen & gebackene Kartoffel-Kroketten**

13,90 €

## Gebratenes Zanderfilet mit Haut (250 g Rohgewicht),

*Zander hat einen sehr feinen & milden Geschmack. Das fettarme Fleisch ist weiß und fest.*

**Das Filet wird schonend gebraten und angerichtet auf  
mediterranem Gemüse & Butterreis**

16,20 €

## Ofenkartoffel mit frischem Kräuter Schmand & mediterranem Gemüse



*Mediterranes Gemüse schmeckt nicht nur klasse, es hält auch für unsere Gesundheit einiges  
parat.*

10,90 €

## Mascarpone Heidelbeercreme-Dessert mit Rote Bete-Schwamm



*Das neue außergewöhnliche & raffinierte Dessert von Jenny, perfekt als Abschluss eines leckeren  
Essens in Familie. - Lassen Sie sich verführen! –*

5,10 €

>>Hocksteinschänke<<

