



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 €

**Braten von der Weideschafskeule,
im eigenen Saft geschmort, mit Speck-Bohnen &
selbstgemachten sächsischen Wickelklößen**

*Die Keule ist das wohl beliebteste Stück dieses Tieres, dass Fleisch ist mager und zart.
Ein Genuss nicht nur für Kenner!*

13,90 €

Knuspriges Schnitzel von der Hähnchenbrust

mit Kürbis-Kartoffelstampf & als Beilage leckere Brokkoli Röschen

*In Europa gab es Brokkoli als erstes und für lange Zeit nur in Italien. Caterina de Medici war es,
die ihn im 16. Jahrhundert auch nach Frankreich und England brachte, wo er unter dem Namen
„italienischer Spargel“ bekannt wurde*

14,30 €

Gebratenes Kap Seehechtfilets in Schwarzbrotpanade,

Das zarte, schneeweiße Fleisch - schmeckt wunderbar dezent nach Meer & zergeht auf der Zunge.

**Das Filet wird schonend gebraten & angerichtet auf Selleriepüree mit
einem Grünkohl-Granatapfelsalat - verfeinert mit einer Aprikosen-**

Vinaigrette

14,90 €

Ofenkartoffel mit frischem Kräuter Schmand & mediterranem Gemüse



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

10,90 €

Weihnachtliches Orangen-Lebkuchen-Dessert

*Hervorragende Geschmackskombination,
sehr lecker & mal wieder ein raffiniertes Dessert von Jenny.*

Perfekt für die Adventszeit!

5,10 €

