



ZUR GOLDENKRON

GANS KÖNIGLICH

Bis Samstag, den 23.12.2017

ehren wir das Federvieh mit
einem königlichen Menü in 2 Gängen.

Selbstverständlich kommen unsere Gänse aus heimischen Gefilden. Unser Lieferant Bauer Mann mit seinem Freilandgeflügelhof aus Groß Zimmern legt höchsten Wert auf artgerechte Tierhaltung. Seine Tiere werden keiner Stopfmast unterzogen. Von Mai bis Oktober, zum Teil auch bis in den Dezember, dürfen die Tiere Gras fressen und Äpfel, die von den Bäumen fallen. Getreideschrot wird nur zugefüttert, wenn das Gras knapp wird. Die hauseigene Schlachtung vermeidet unnötigen Transportstress. Auch werden die Federn in der betriebseigenen Bettfedernwerkstatt weiterverarbeitet.

Zum Schluss aber das Allerwichtigste:

Die außergewöhnliche Qualität der Tiere und der hohe Grad der Kochkunst führen zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis für die ganze Familie.

Ganze Gänse braten wir **auf Vorbestellung** mit einem Vorlauf von 4 Tagen. Eine Gans ist ausreichend für 4 bis 5 Personen und kostet 265,- Euro.

Details erfahren Sie bei unserem Service Personal
und auf unserer Internetpräsenz.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.