

lecker
saftig
hausgemacht
leidenschaftlich
frisch
regional

FRIEZE DESIGN HILDESHEIM

Frische, regionale Ente,
vom Hof „Das Weideglück“
bei Bockenem



Folgt uns auf
Instagram
@hotel_osterberg



ENTE GUT – ALLES GUT



 **Entenwoche**
21.01. - 24.01.26

DAS WEIDEGLÜCK

**REGIONAL | ARTGERECHT | NACHHALTIG
TIERISCH GUT!**

Wir, Nina und Ruven Klingemann, betreiben seit vier Jahren mit großer Leidenschaft einen landwirtschaftlichen Geflügelbetrieb.

Aus voller Überzeugung für nachhaltige regionale Lebensmittel haben wir uns bewusst für die mobile Freilandhaltung von Geflügel entschieden - eine Philosophie, die wir Tag und Nacht leben.



Viel Zeit statt Hochleistungsmast

Artgerechte Tierhaltung ist für uns nicht nur ein Slogan, sondern eine echte Herzensangelegenheit. Unsere Enten kommen als Eintagsküken auf den Hof und verbringen ihre ersten drei Wochen im geschützten Stall, bis sie ausreichend gegen Witterungseinflüsse gewappnet sind. Anschließend ziehen sie ins Freiland und wachsen dort über sechs Monate heran. Durch viel Bewegung entwickeln die Tiere eine kräftige Muskulatur. Das Ergebnis ist festes, aromatisches und zugleich mageres Fleisch. Dank der langen Aufzucht haben sie Zeit, ihr Futter aus eigenem Anbau optimal zu verwerten.

Unsere Tierhaltung steht für maximale Sorgfalt und echtes Tierwohl. Kein Stress, kein Schnellmastfutter, keine Kompromisse – stattdessen natürliche Bedingungen, die sich direkt in der Fleischstruktur und dem Geschmack widerspiegeln.

Das Ergebnis ist eine herausragende Qualität, die Kenner und Genießer zu schätzen wissen.

Entenwoche

vom 21.01. – 24.01.26

jeweils ab 17:30 Uhr

**Abflug durch die Region
mit unserem Lieblingsmenü von der
ambergauer Freiland-Flug-Ente**

STARTKLAR

Kraftbrühe

Sorsumer Suppengemüse | Eierstich
gerupftes Entenkeulenfleisch

9,90 €

RUNDFLUG

BRUST & KEULE

Himmelsthürer Waldhonig-Glasur
Majoran-Sauce

Sorsumer Beete | hausgemachter Rotkohl
Einumer Apfel | handgedrehter Kartoffelkloß
Bröselbutter

39,90 €

LANDUNG

APFELTRAUM

Zimt Eiscreme

Apfelmus | karamellisierter Apfel | Sahne
hausgebackenes Plätzchen | Haferstreusel

9,50 €

als Drei-Gänge-Menü

52,50 €

(anstatt 59,30 €)

Anmeldung und Tischreservierung unter:

0 51 21 - 2 06 88 - 0

E-Mail: veranstaltungen@hotel-osterberg.de