

Duroc Abend am 30. Januar 2027 ab 17:30 Uhr

Das Besondere am Duroc-Schwein liegt vor allem in der außergewöhnlichen Qualität seines Fleisches. Im Gegensatz zu herkömmlichen Hausschweinen (die oft nur 1 % Fett im Muskel haben) enthält Duroc-Fleisch rund 3 % oder mehr feine Fettäderchen. Dieses feine Fett schmilzt beim Braten langsam und gleichmäßig. Dadurch bleibt das Fleisch extrem saftig, zart und trocknet nicht so schnell aus. Der Geschmack ist leicht nussig, mild aber dennoch sehr intensiv.

Wir beziehen unser Duroc-Schwein vom regionalen Bauern Rengstorf in Benzen!



Vitello vom Schweinerücken mit Tricolore-Sauce, Kapern und geschmolzene Kirschtomaten

Zweierlei vom Duroc auf Maronen-Kartoffelpüree mit Urmöhren und Pilzen

Parfait von Madagaskar-Vanille mit flüssigem Mirabellenkern

€ 46,50 pro Person

Ideal als Weihnachtsgutschein zum Verschenken oder zum eigenen Genießen!

Nur auf Voranmeldung unter

Gaestehaus@villa-wolff.de oder 05161 9494827