

## ab dem 3. November - „Gan(z)s stark & Wild!

durchgehend bis Weihnachten für Sie auf unserer Speisekarte:

„Brust oder Keule?“ ...oder eine Gans im Ganzen gebraten und tranchiert!

Knusprig gebratene Gänsebrust oder Gänsekeule  
hausgemachte Klöße oder Salzkartoffeln & Soße je 29,50 €  
Rotkohl- & Grünkohl reichen wir Ihnen in Schalen dazu.

Bei Gruppenreservierungen ab 6 Personen bitten wir um genaue Angabe „Brust- oder Keule“-Anzahl. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

1/2 Ente - hausgemachte Kartoffelklöße - Apfelrotkohl 28,50 €

Rehgulasch - hausgemachte Kartoffelklöße - Apfelrotkohl 27,50 €

### „Ganze Gans“ für 4 Personen im Restaurant

Eine ganze Gans gefüllt mit Äpfeln, Dörripflaumen und – Aprikosen, im Ganzen gebraten & tranchiert inkl. aller Beilagen: Grün- & Rotkohl, hausgemachte Klöße & Soße 160,00 €/ca. 5-kg Gans.

**Wir bitten höflich um Ihre Bestellung im Restaurant 1 Woche vorab, herzlichen Dank!**

Die „Ganze-Gans-Bestellung“ ist individuell und wird nur für Sie zubereitet, so bitten wir höflich um eine Bezahlung bei Bestellung, herzlichen Dank für Ihr Verständnis!

Bar oder per EC im Restaurant oder per Überweisung. Die Bankverbindung teilen wir Ihnen auf Anfrage mit.

weiter zu Infos für die Gans To-Go >>>> **Wir sichern gerne Ihr köstliches Weihnachtessen an den Feiertagen!**

## „Ganze Gans“ - To-Go für Feiertage

Ab sofort nehmen wir gerne Ihre Bestellungen für die GANS-TO-GO für 23.12.22 und 24.12.2022 an. Die Anzahl der Gänse, die wir annehmen, ist begrenzt. Die Bestellung der Gänse für Heilig-Abend und den 23.12.22 ist möglich, solange der Vorrat reicht, hier gilt **nicht** die Frist von 1 Woche. Preis 160,00 € pro Gans / ca. 5 kg, inklusive Beilagen: Hausgemachte Kartoffelklöße, Rotkohl, Grünkohl, Soße & 8 Klöße.

Wir tackten die Abholung von 11:00 bis 14:00 ein, halbstündig.

Am 23.12. von 14:00 bis 18:00.

Die Beilagen sind abgepackt. Für die Gans empfehlen wir einen Bräter oder ähnlichen Behälter mitzubringen.

Die Bestellung ist telefonisch 030 - 401 17 46 oder per E-mail möglich, **unbedingt mit Angabe Ihrer Telefonnummer, Bezahlung vorab.**

Anleitung fürs Aufwärmen und Knusprig-Machen **des Gänsebratens im Ganzen!**

Liebe Gäste!

Wenn Sie das festliche Essen nicht am Tag der Abholung geplant haben, wird es folgend bestens gelingen:

1. Den Ofen auf 190 Grad / Umluft vorheizen.
2. Die, in der Folie eingepackte, ganze Gans in den Bräter oder auf das Blech legen und ca. 50 Min. aufwärmen
3. Danach die Folie abnehmen und bei ca. 200-220 Grad ca. 10 Min., je nach gewünschtem Bräunungsgrad knusprig werden lassen.



4. In der Zeit Rot-, Grünkohl, Soße & Klöße in den Töpfen aufwärmen.  
Klöße ins kochende Wasser (mit etwas Salz) legen, aufkochen und auf niedrigster Stufe ziehen lassen, bis sie hochkommen, ca. 10 – 15 Min.

Fertig!

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und schöne Feiertage!  
Herzlichst, Ihre Familie Jonas und unser Team!

**Bitte beachten Sie:**

**Vom 27.12.22 – 6.01.23 haben wir Betriebsferien.**

**unsere Winter-Öffnungszeiten/Tage in den Monaten Januar – März 2023!**