

HAUS
SANS
SOUCI



GANS TO GO

**GANS
EINFACH**
MITTWOCH –
SONNTAG

Gans To Go –

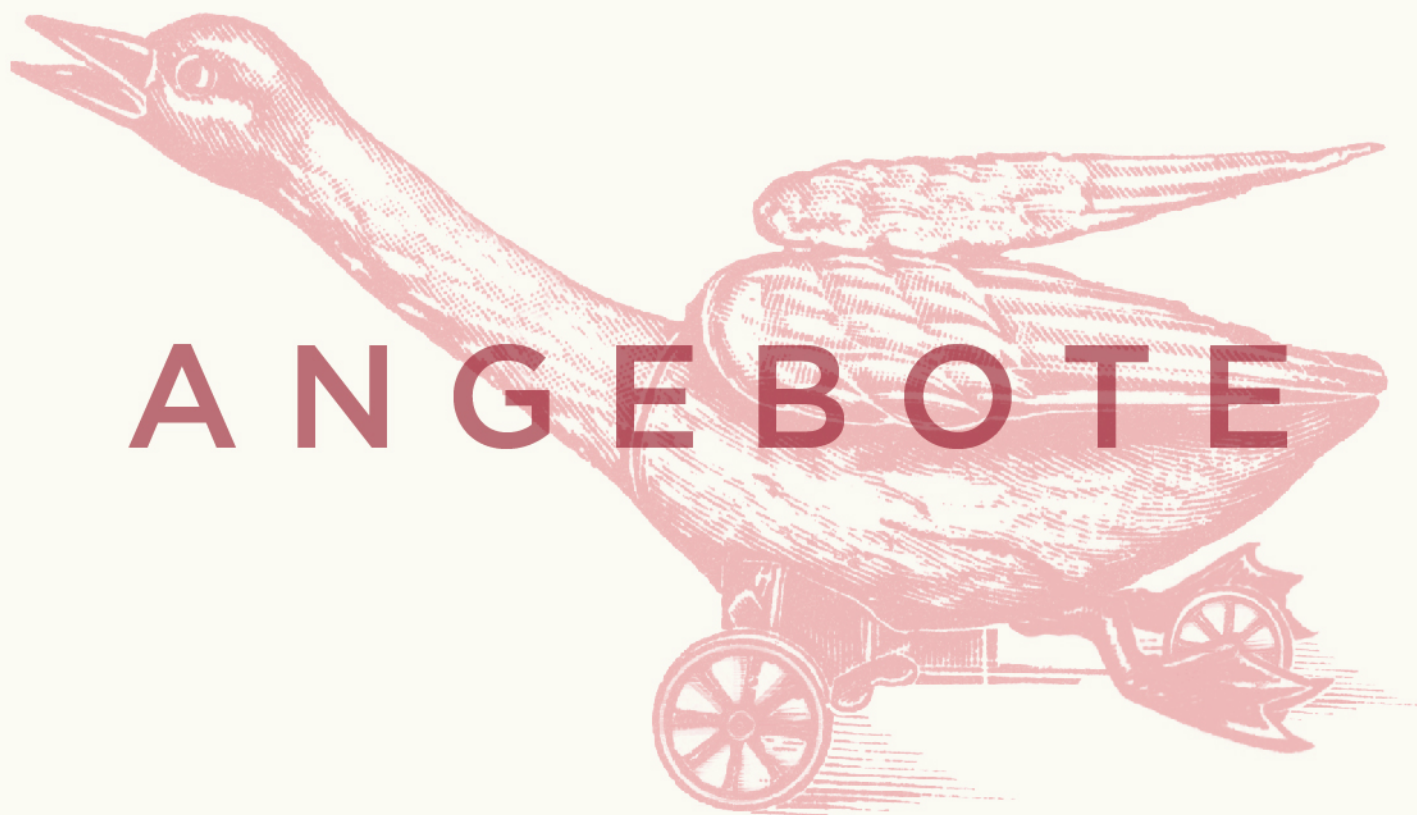
Bestellungen ab Sofort.

Mittwoch bis Sonntag

12.30 – 20.00 Uhr

Weitere Informationen und
ein Bestellformular finden Sie
unter: www.haussanssouci.de

**UNSERE
GOURMET
GANS –
TÄGLICH
FRISCH AUS
DEM OFEN**



“GANS TO GO” (Kalt) 5.200 g
für die einfache Zubereitung zu Hause
inkl. 1l kräftiger Soße
Euro 129

“GANS TO GO” (Kalt) 5.200 g
inklusive 800g Rot- und Grünkohl,
16 Klöße
und 1l kräftiger Soße
Euro 144

“GANS TO GO” (Heiß) 5.200 g
servierfertige Gourmetgans frisch aus dem Ofen
inklusive 800g Rot- und Grünkohl,
16 Klöße
und 1l kräftiger Soße
Euro 149
plus Pfand 20 € Thermobox



**ABONNIEREN SIE UNSEREN NEWSLETTER
IMMER GUT INFORMIERT**

TRANCHIEREN EINER GANS 1,2,3... UND FERTIG

Die Lieferung ist da – nun muss die Gans nur noch möglichst appetitlich auf den Tellern landen. Das richtige Werkzeug ist hierbei die halbe Miete. Denn die Knochen und Sehnen des Federviehs lassen sich nicht ohne Weiteres zerschneiden und erfordern einen gewissen Krafteinsatz. Mit Tranchiermesser, Fleischgabel und einer Geflügelschere ist man daher richtig beraten. Beim Tranchieren sollte man zuerst die Keulen abtrennen und sich dann zu den Flügeln und zur Brust vorarbeiten. Ganz zum Schluss wird dann das restliche Fleisch von den Knochen entfernt.

TIPP

Wenn das Tranchieren nicht auf Anhieb gelingt, kann man die Gans einfach mit Orangenscheiben oder Petersilie dekorieren – so macht sie trotz kleiner Schnitzer einen prächtigen Eindruck auf der Servierplatte (Brandnooz Media Magazin, Blog).



KLÖßE ZUBEREITEN

Einen Topf mit reichlich Wasser aufstellen, so dass die Klöße viel Platz darin haben. Das Wasser salzen, so in der Menge als würden Sie Nudeln kochen. Das Wasser so erhitzen das es nicht kocht, nur leicht simmert.

Die Klöße mit Hilfe eines Tellers oder einer Schaumkelle vorsichtig in das heiße Wasser geben.

Den Topf ab und zu ein wenig bewegen damit die Klöße sich nicht auf dem Boden festsetzen.

Nachdem die Klöße jetzt nach und nach oben schwimmen, kann der Topf vom Herd genommen werden.

Jetzt sollten die Klöße weitere 3 Minuten ziehen.

Sie können die Klöße jedoch auch im abgedeckten Topf mehr als 10 Minuten stehen lassen.

BEILAGEN ZUBEREITEN

Den Rot und Grünkohl sowie die Soße können Sie in einem Topf oder in einem geeigneten Gefäß in der Mikrowelle erhitzen. Beim Erwärmen sollte öfters umgerührt werden, damit ein Ansetzen verhindert wird.

DIE GOURMETGANS SERVIERFERTIG ZUBEREITEN

Für die perfekte Zubereitung Ihrer Gans benötigen Sie kein zusätzliches Equipment und Kocherfahrungen. Eine perfekte von uns entwickelte Zubereitungsmethode erlaubt es Ihnen in wenigen Schritten anhand einer beiliegenden Anleitung Ihre Gourmetgans knusprig zu finalisieren.

Guten Appetit

Ihr Chefkoch Daniel Wille

WEIHNACHTEN IM HAUS SANSSOUCI BITTE UM RECHTZEITIGE RESERVIERUNG

HAUS SANS SOUCI

WEIHNACHTSMENÜ
„Gans“
in 3 Gängen

Marinierte Wintersalate
Kräuter | bunte Beete
geröstete Weihnachts-
nüsse | Granatapfel

Gänsebraten
„Brust & Keule“
Apfelrotkohl | Grünkohl
Festtagsklöße

Baumkuchen
Waldbeeren
Holunderblüte
Christstollengebäck
dunkle Schokolade

59 €

Weitere

**WEIHNACHTS-
MENÜS**

finden Sie
ab 15.11.
auf unserer
Homepage!

WILD AUF WILD SPEZIALITÄTEN BIS 31. JANUAR 2023

EDELGOULASCH aus der Hirschkeule

WILDSCHWEINBRATEN in Cassisrahm

JUNGHIRSCHRÜCKEN

SAUERBRATEN von der Hirschkeule

REHRÜCKEN – für 2 Personen

GANS VORZÜGLICH
HAUSGEMACHTES IM HAUSLADEN
ZUM MITNEHMEN *ab 3.11.*

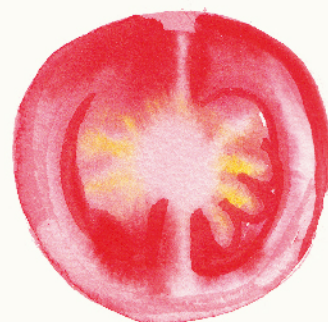


HAUS SANSSOUCI

STRAUCH TOMATEN SUPPE



800ml



GLASPFAND
0,50 CENT
bei Rückgabe

Gänseschmalz		4 €
Gänseleberparfait		5 €
Gänseragout	800g	12 €

Unsere Beilagen zur Gans

Gänse Soße	1.000ml	10 €
Rotkohl	800g	8 €
Grünkohl	800g	8 €
Bratäpfel	2 Stück	6 €
Klöße	16 x 50g	10 €

Kürbis Suppe	800ml	10 €
Strauch Tomatensuppe	800ml	10 €
Kartoffelsuppe	800ml	10 €
Soljanka	800ml	10 €
Rinderroulade	300g	15 €
Schinken Eisbein	600g	13 €
Hirsch Ragout	400g	18 €



Tagesaktuelles zum Mitnehmen finden Sie im Hausladen Haus Sanssouci vor Ort.



DAS NORDISCHE HAUS

Um 1900 wird die Villenkolonie „Alsen“, aus der später die Gemeinde Wannsee hervorging, durch Wilhelm Conrad gegründet. Viele prominente Größen von damals ließen hier ihre Häuser errichten.

Das „Haus Sanssouci“ stand in seiner ursprünglichen Form auf der „Internationalen Baufachausstellung“ 1913 in Leipzig. Das Haus kostete damals ca. 35.000 Goldmark. In den Jahren zwischen 1914 und 1917 wurde das Haus demontiert und auf seiner heutigen Position mit einem zusätzlichen Fundament wiederaufgebaut.

1918 erwarb der Filmpionier Oskar Mester das Haus, der bis in den 30igern dort wohnte. Später kaufte der Verpackungshersteller Harwig das Haus, der im Jahr 1934 umfangreiche Umbauten vornahm. Auf Grund der Verfolgung des Nazi Regimes floh Harwig nach Amerika. Bis zum Jahre 1953 wurde das Haus als Soldatenunterkunft, Flüchtlingsheim oder als Lager für Kleinboote genutzt. 1954 erwarb die Familie Bolle das Anwesen von der Erbengemeinschaft Herrn Harwigs.

Familie Bolle betrieb einen Lebensmittelladen, Cafe und ein Gasthaus. Später wurde es in „Haus Sanssouci“ umbenannt. Unser Restaurant erhielt 2012 zu Ehren Otto Bolles den Namen „Ottos Seerestaurant“.

Unser Haus gehört zu den ersten Block- Holzfertighäusern Europas. Häuser die in Fertigteilen geliefert und in kurzer Zeit errichtet wurden.

Präsentiert wurde speziell dieses Haus unter dem Modellnamen „Das Nordische Haus“ auf der Leipziger Baufachausstellung 1913, von der damals in Niesky ansässigen „Christoph & Unmack AG. Die C&U AG war Vorreiter auf diesem Gebiet und mit die erste Hausbau Firma mit einem eigenen Katalog der 1917 herauskam. Ein weiteres Haus ist das damalige Clubhaus des Tennisvereins „1900 Gelb Weiß Berlin“ sowie das Einsteinhaus bei Caputh, des Architekten Konrad Wachsmann, der als er den Auftrag von Albert Einstein erhielt, bei der C&U AG angestellt war.

Bild: Bericht über die Internationale Baufach-Ausstellung mit Sonderausstellungen Leipzig 1913. (Leipzig 1917)

GÄSTEZIMMER IM HAUS SANSSOUCI

- 1 Doppelzimmer
- 1 Doppelzimmer mit der Möglichkeit für 2 Aufbettungen
- 1 Apartment für 4 Personen

Weitere Übernachtungsmöglichkeiten in unseren Partner Hotels in unmittelbarer Nähe. Gern organisieren wir für Ihre Gäste einen Shuttle Service.



CATERINGSERVICE

GENUSSORIENTIERTES CATERING
GOURMET
FINGERFOOD
BBQ
BÜFFET

Unsere Philosophie – stets frische Zutaten verbunden mit bodenständigen Rezepten und ursprünglichen Aromen. Ob Gourmetmenü oder Fingerfood, ob BBQ oder Büffet-Spezialitäten, eine kompetente Beratung sowie eine faire Kalkulation wird Ihnen dabei versichert.

ERREICHBAR

Mit der S-Bahn Linie S7 (Richtung Potsdam Hbf.), S1 (Richtung Wannsee) oder Regional Express (Deutsche Bahn) bis Berlin-Wannsee und dann mit dem Bus 114 (Richtung Heckeshorn) bis Haltestelle Haus der Wannsee-Konferenz.

Ihr Auto parken Sie kostenfrei und bequem vor unserem Haus oder auf dem Außenparkplatz gegenüber.

Unser Restaurant kann für Ihren Anlass exklusiv gemietet werden. Gerne erstellen wir Ihnen auch ein massgeschneidertes Angebot. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!



*Gutschein
Tipp!*

2021 Grauburgunder trocken
2021 Rosé trocken
2021 Rotwein-Cuvée trocken
Deutscher Qualitätswein
Bottled by Anette Closheim
Wein & Sekt
55450 Langenlonsheim/Nahe
www.anetteclosheim.de



**GESCHENKTIPP!
EDITION HAUS SANSSOUCCI
WEISS, ROSÉ UND ROT**



2020 Riesling brut
Deutscher Sekt
Traditionelle Flaschengärung
Versektet in 67157 Wachenheim
Versekter Konrad Closheim
55450 Langenlonsheim/Nahe