

TÄGLICH FRISCHER GÄNSEBRATEN 11.11.–22.12.2023 und 27.12.–28.01.2024

GOURMETGANS für 4 Personen (auf Vorbestellung)

Eine knusprige Gourmetgans (5200g) am Tisch tranchiert hausgemachter Rot & Grünkohl Kartoffelklöße	156
Inklusive einer Flasche Merlot	169
KNUSPRIGER GÄNSEBRATEN Brust & Keule Rotkohl Grünkohl Kartoffelklöße	39
4 Stück leckere Marzipan-Butter-Bratäpfel	10

GANS TO GO 11.11.2023–28.01.2024

GANS TO GO

Servierfertig können Sie Ihre gebratene Gourmetgans täglich frisch bestellen.

"GANS TO GO" (Kalt) 5.200g für die einfache Zubereitung zu Hause inkl. 1l kräftiger Soße Sie haben zusätzlich die Möglichkeit Ihre Beilagen individuell zusammenzustellen.	132
"GANS TO GO" (Kalt) 5.200g inklusive 800g Rot- und Grünkohl, 16 Klöße und 1l kräftige Soße	146
"GANS TO GO" (Heiß) 5.200g servierfertige Gourmetgans frisch aus dem Ofen inklusive 800g Rot- und Grünkohl, 16 Klöße und 1l kräftige Soße <i>plus Pfand 20 € Thermobox</i>	156
4 Stück leckere Marzipan-Butter-Bratäpfel	10

HAUSGEMACHTES zum Mitnehmen:

Rotkohl und Grünkohl, Bratäpfel, Kürbissuppe, Wildspezialitäten,
Kartoffelsuppe, Gänseschmalz u.v.m.

„BIO“ Freilandgänse auf Anfrage

Weitere Informationen auch unter www.haussanssouci.de

UNSERE GÄNSEMENÜS

Bitte wählen Sie Ihre VORSPEISE & Ihr DESSERT

Schmalz & Brot

Kräftige Gänsebrühe | Wurzelgemüse
oder
Hausgemachtes Gänseleber Parfait | Junge Blattsalate
Preiselbeeren Vinaigrette

Knuspriger Gänsebraten
Brust & Keule | Rotkohl | Grünkohl | Kartoffelklöße

Bratapfel aus dem Ofen | Vanilleeis
oder
Creme Brûlée

pro Person 55

GANS ROYAL MENÜ ab 4 Personen (auf Vorbestellung)

Schmalz & Brotkonfekt

Amuse Shooter: Gänseessenz | Glühweinaromen

Buchenholz geräucherte Gänsebrust
Junge Blattsalate | Preiselbeer Vinaigrette

Gänsebrustfilet | Birnen- Rotkohl | Süßkartoffelragout

Knuspriges von der Keule | Grünkohl | Kloß

Birnen Crumble | Vanilleeis

pro Person 69