

Gänsekarte

*So glänzt Du in der Weihnachtszeit nicht als Herdmuffel,
sondern als Gourmetkoch mit viel Zeit für Deine Lieben.*

„Gans-To-Go“

(bis zum 24.12.2020)

*Nach verbindlicher Vorbestellung, in diesem Jahr gerne mindestens 1,5 Wochen
vorher, kannst Du jederzeit ab
dem 11.11.2021 und vor allen Dingen am
Heilig Abend in der Zeit zwischen 10 und 11 Uhr
bei uns im „Der Herr & Ich“ Deine perfekt gegarte
Gans (ca. 4 – 5 Kg Rohgewicht) abholen.*

Zu Hause, machst du dir, unter Anleitung, alles nur noch servierfertig ☺

Du hast die Wahl zwischen:

„Gans allein“

die Gans ohne Beilagen jedoch mit 0,5l feinsten Gänsesoße

Klassische Gans € 95, –
*Standard - europäische,
ganze Gans aus einem Mastbetrieb*

Premium Gans € 145,-
*glückliche, freilebende ganze
Gans aus Deutschland*

Oder

„Gans traditionell“

*mit Gänseschmalz und unseren leckeren hausgemachten Beilagen,
Kartoffelklöße, Bratapfel, Apfelrotkraut, Rosenkohl
& natürlich 0,5l feinsten Gänsesoße*

Klassische Gans € 135,-
*Standard - europäische,
ganze Gans aus einem Mastbetrieb*

Premium Gans € 175,-
*glückliche, freilebende ganze
Gans aus Deutschland*

„Du hast Lust auf Gänseschmalz nach Herrs Art?“

*Gerne halten wir ein Glas hausgemachtes Gänseschmalz mit Äpfelchen,
Zwiebeln, Gänsefleisch & Majoran für Dich bereit. € 4, –*

Gänsekarte



Gänseschmalz

mit Zwiebeln, Gänsefleisch,
Äpfel & Majoran dazu unser Krustenbrot *a, b, y*
€ 4,50

„Gänseteller“

wahlweise mit Keule oder Brust,
eigener Sauce, Apfelrotkraut,
Kartoffelklößen & karamellisierten
Maronen *x, 09, a, h, y*
€ 26,50

Unsere Weinempfehlung

Gänsehaut Pur trocken

Weingut Manz Rheinhessen

Reife würzige Nase nach dunklen Waldbeeren,
am Gaumen mineralische Tanninstruktur mit einem
Hauch von Kakao und Vanille – ein Wein perfekt
zu Wild, Gans und zur kalten Jahreszeit

0,2l 8,50 / 0,75l 29,-