

Die Karte TO-GO vom 5. – 20. Dezember

Das Besondere

Eine ganze Gans .. „ne juut jebratene Jans is ne juute Jabe Jottes“ (alte Berliner Volksweisheit) 94

Die polnische Hafermastgans wird mit Zwiebeln, Äpfeln und Beifuss gefüllt und dann langsam bei niedriger Temperatur gegart. Wir teilen die Gans hier vor Ort und grillen sie kurz, um die unvergleichliche Kruste zu bekommen. Dazu gibt es Rotkohl, Klöße, Gänsejus, Maronen und Marzipan-Haselnuss-Äpfel.

Die ganze Gans reicht für ca. 4-5 Personen und kann von Samstag bis Dienstag geholt werden. Wir benötigen Ihre Vorbestellung spätestens einen Tag vor Abholung.

¼ Gans mit Rotkohl, Klößen, Gänsejus, Maronen und Marzipan-Apfel 24

Gans „vegetarisch“ ☺ nur Rotkohl, Klöße, Maronen und Marzipan-Haselnuss-Apfel – Gänsejus auf Wunsch 16

- Unser Rotkohl und die Maronen wird mit Gänseschmalz verfeinert – ganz vegetarisch ist sie also doch nicht

Zwiebelrostbraten vom Black-Angus-Rind, dunkle Jus und Röstzwiebeln, Rotkohl und Schwenkkartoffeln 19,50

Die Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen – Landschwein von der Metzgerei Rösken aus Erkelenz, dazu Pommes frites 13,50

... dazu Champignonrahm, Paprikarahm, Pfefferrahm oder Spiegelei und Bacon 2,50

Classic Cheese Bacon Burger... 100% US Beef saftig auf dem Grill zubereitet auf Gillrath's Burgerbrötchen, dazu Pommes frites 13,50

Unsere Suppen für den Wochenvorrat zum Selbsterwärmen

Hausgemachte Gulaschsuppe mit reichlich Fleisch, Paprikastreifen und Champignons

Süppchen von roten Linsen (vegan) – eignet sich auch hervorragend zum Verfeinern einer Gemüsepfanne !

Gansersuppe – ein kräftiger Eintopf mit Gänsefleisch, Graupen und Gemüse

Je 500 ml Glas 6

Infos

Freitag ist Ruhetag, Abholung ganze Gans von Samstag bis Dienstag möglich

18 – 20 Uhr

Bestellung ab 17 Uhr unter 02431 96010

Gerne können Sie die Weine aus unserer Weinkarte (siehe Homepage) gekühlt mitnehmen 13,50