

TRADITIONELL MEDITERRAN MODERN



GANS À LA KARTE

FÜR ZU HAUSE ODER IM RESTAURANT, GANS NACH WUNSCH ☺

NUR AUF VORBESTELLUNG

Bitte machen Sie Ihre Gänsebestellung *mindestens eine Woche im Voraus*

GANS Á LA CARTE

Ganze geschmorte frische deutsche Weidegans

(ca.5 kg Rohgewicht → (reicht für 4-6 Personen)

und leckere Gänsesauce mit einem Hauch Orange

220,00

Frische Gänsekeule von deutschen Gänsen

geschmort mit Soße (ca. 450g Rohgewicht)

33,00

MÖGLICHE BEILAGEN:

Hausgemachte Kartoffelklöße

4,50

Serviettenknödel

4,50

Preiselbeer-Rotkohl aus frischem Rotkohl

4,50

Hausgemachter Grünkohl

(gekocht mit geräuchertem Bauchspeck und einem kräftigen Löffel Bautzener Senf)

4,50

Miniatur von der Preiselbeer Birne

3,00

In Nussbutter glacierte Maronen

5,50

Bitte bestellen Sie Ihre Beilagen nach Möglichkeit bei der Bestellung gleich mit dazu, damit wir alles in ausreichender Menge dahaben.

HERKUNFT DER GÄNSE:

Wir verwenden nur frische deutsche Weidegänse, die in Deutschland geboren, aufgewachsen und geschlachtet werden. Dadurch und durch das Grasen im Freiland erhalten Sie Ihre typisch gelbe Hautfarbe und ihren unverwechselbaren Geschmack.

Gänsebestellungen für Weihnachten

BITTE bis spätestens **16. Dezember 12:00 UHR.**

Abholung am **Heiligabend** 24.12

Ganze Gänse: Abholung warm frisch aus dem Ofen: **12:00** und **14:00** Uhr

Bestellung per mail: info@mikesheimatkueche.de oder
telefonisch **01525 360 51 01**

