

Gänsebraten Abels Gans



Gänsekraftbrühe
mit viel Einlage

€ 8,00

Gänsecremesuppe
mit viel Einlage

€ 9,00

Portion Abels Gänsebraten mit Bratapfelscheibe

€ 34,00



Grünkohl und Röstkartoffeln
dazu Gänse-Pfeffersoße

oder

Apfelrotkohl, Klöße,
Apfel-Maronensoße



davon jeweils eine kleine Portion

€ 26,50

Gänseragout

in grüner Pfeffersoße, Apfelrotkohl, gebratene Kartoffelklöße

€ 29,00

davon eine kleine Portion

€ 24,50

Abels Gänseschmaus für 4 Personen

€ 125,00

eine ganze Gans mit Apfel-Maronensoße, Rotkohl, Klößen und Maronen



Der Gänseschmaus ist auch klasse für zu Hause

Sie können die ganze Gans bei uns gebraten mit allen Beilagen und Soße heiß abholen. Auch an den drei Weihnachtstagen bekommen Sie Abels Gänseschmaus fertig gebraten und gekocht für zu Hause. Dann allerdings nicht heiß. Etwas "Arbeit" kommt da mit nach Hause. An den Weihnachtstagen bekommen Sie die Gans und alle Beilagen heruntergekühlt. Diesen so vorbereiteten Gänseschmaus müssen Sie zu Hause nur noch regenerieren. Das bedeutet, Sie haben 20 Minuten zu tun, bevor Sie dann genießen können. Eine genaue und über viele Jahre bewährte Anleitung für ein perfektes Ergebnis bekommen Sie dazu.

Die ganze Gans bestellen Sie bitte mind. 4 Tage vorher!

Marzipan-Bratapfel

gefüllt mit Marzipan, Nüssen und getrockneten Weinbeeren, dazu Vanillesoße

€ 5,50

Abels Gänseschmalz

Auch in diesem Jahr muss das Gänsefett wieder den Weg des guten Geschmacks gehen und mit Kräutern und Gewürzen zu einem leckeren Brotaufstrich werden oder beim Kochen helfen. Im Weckglas abgefüllt.



250ml/200g € 6,50

