

Gänsebraten

Abels Gans

Gänsekraftbrühe

mit viel Einlage

5,75 €

Gänsecremesuppe

mit viel Einlage

6,75 €

Portion Abels Gänsebraten mit Bratapfelscheibe

29,50 €

Apfelrotkohl, Klöße,
Apfel-Maronensauce

oder

Grünkohl und Röstkartoffeln
dazu Gänse-Pfeffersauce

davon jeweils eine kleine Portion

25,50 €

Gänseragout

in grüner Pfeffersauce, Apfelrotkohl, gebratene Kartoffelkloßscheiben

25,50 €

davon eine kleine Portion

23,50 €

Abels Gänseschmaus für 4 Personen

109,95 €

eine ganze Gans mit Apfel-Maronensauce

Rotkohl, Klößen und Maronen

Der Gänseschmaus ist auch klasse für zu Hause

Sie können die ganze Gans bei uns gebraten mit allen Beilagen und Sauce 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

4,50 €

gefüllt mit Marzipan, Nüssen und getrockneten Weinbeeren, dazu Vanillesauce

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 5,00 €