



A.

Albertz.
The German Eatery

new kind of Gans

11. November – 23. Dezember 2023

Was ist das Beste an einer Gans?

Die knusprige Haut, das zarte Fleisch, die köstliche Soße oder vielleicht doch die Füllung?

Das Beste an einer Festtagsgans ist das Fest, an das es uns erinnert. Und deshalb geben wir alles, damit der Festtagsgenuss mit Ihren Freunden und der Familie etwas ganz besonderes wird.

Ganze Gans (für 5 Personen):

195 €

Kürbisapfelsuppe | Öl | Kerne

Gänsebraten | Cassisrotkraut oder Rosenkohl | Kartoffelkloß | Bratapfel | Orangensauce

Die ganze Gans für 5 Personen haben wir für Sie ausgelöst und teilen die jeweils 2 Keulen und 2 Brüste auf 5 Portionen.



A.

Albertz.
The German Eatery

new kind of Gans

11. November – 23. Dezember 2023

Für Gruppen als Tellergericht ab 5 Personen

Gänsebraten Cassisrotkraut oder Rosenkohl Kartoffelkloß Bratapfel Orangensauce	44€
Hirschrücken Maronenkruste Petersilienwurzelpüree Rosenkohl	39€
halbe Ente Cassisrotkraut oder Rosenkohl Salzkartoffel Orangensauce Bratapfel	34€



A.

Albertz.
The German Eatery

new kind of Gans

11. November – 23. Dezember 2023

Im Menü mit einem Hauptgang:

Kürbisapfelsuppe mit Curryschaum

Gänsebraten | Cassisrotkraut oder Rosenkohl | Kartoffelkloß | Bratapfel | Orangensauce

Hirschrücken | Maronenkruste | Petersilienwurzelpüree | Rosenkohl

halbe Ente | Cassisrotkraut oder Rosenkohl | Kartoffelkloß | Salzkartoffel | Orangensauce | Bratapfel

Kaiserschmarrn | Vanilleeis | Preiselbeeren | im Glas

Vegetarischer Hauptgang ab 5 Personen:

Rotkohl aus dem Ofen | Pastinaken Püree | Cranberryconfit | gebackener Büffelmozzarella

Menü Preise

Hirschrücken	52€
Halbe Ente	43€
Gänsebraten	55€
Vegetarisch	35€