



Albertz.
The German Eatery

A. new kind of Gans

11. November – 23. Dezember 2026

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 4 Personen):

195 €

Süßkartoffelsuppe | Granatapfelkerne | Kokosschaum | Gartnkresse

Gänsebraten | Cassis Rotkraut oder Rosenkohl | Kartoffelkloß | Bratapfel | Orangensauce

Die ganze Gans für 4 Personen haben wir für Sie ausgelöst und teilen die jeweils 2 Keulen und 2 Brüste auf 4 Portionen.

Nur mit Reservierung möglich.



Albertz.
The German Eatery

A. new kind of Gans

11. November – 23. Dezember 2026

Für Gruppen als Tellergericht ab 5 Personen

Gänsebraten | Cassis Rotkraut oder Rosenkohl | Kartoffelkloß |
Bratapfel | Orangensauce 39€

Rinderfiletmedaillon | gebackene Riesengarnele
Pastinakenpüree | Romanesco | Kartoffelbällchen 39€

Halbe Ente | Cassis Rotkraut oder Rosenkohl | Salzkartoffel | Orangensauce |
Bratapfel 34€

Nur mit Reservierung möglich.



A. new kind of Gans

11. November – 23. Dezember 2026

Im Menü mit einem Hauptgang:

Süßkartoffelsuppe | Granatapfelkerne | Kokosschaum | Gartenkresse

Gänsebraten | Cassis Rotkraut oder Rosenkohl | Kartoffelkloß | Bratapfel | Orangensauce

oder

Rinderfiletmedaillon | gebackene Riesengarnele | Pastinakenpüree
Romanesco | Kartoffelbällchen

oder

Halbe Ente | Cassis Rotkraut oder Rosenkohl | Kartoffelkloß | Salzkartoffel
Orangensauce | Bratapfel

Schokoladenkuchen | Ingwereis | Kirschen

Vegetarischer Hauptgang ab 4 Personen:

Kürbisknödel | Pastinakenpüree | Kräuterseitlinge | junger Spinat | Bergkäse

Menü ab 10 Personen buchbar.

Menü Preise

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

Nur mit Reservierung möglich.