

Ab dem 11.11.

Gans à la carte

- für den spontanen Genuss -

Gänsebrust oder Gänsekeule

serviert an unserer hausgemachten Majoransauce

mit Kartoffelklößen und Rotkohl

37,50 €

Gänseessen im Menü für 4 Personen

- der festliche Klassiker -

Rote Bete Carpaccio

Blauschimmelkäse, kandierte Cashewkerne und Feldsalat

Eine ganze, ofenfrische Gans, tranchiert und festlich serviert,

an unserer hausgemachten Majoransauce, dazu reichen wir

Kartoffelklöße, Salzkartoffeln, Rotkohl und Rosenkohl

- Beilagen satt.

199,50 € für 4 Personen

(jede weitere Person +49,50 €)

Bestellungen bitte mindestens 3 Tage im Voraus

www.restaurant-kuckuck.de | mail@restaurant-kuckuck.de | Tel. 0551-209080

Wir freuen uns auf Ihren Besuch, Ihr Team vom Restaurant Kuckuck 😊

Gans2Go

Unser knuspriger Gänsebraten –
fertig zubereitet, schonend vorgegart und mit wenigen Handgriffen servierbereit.
So genießen Sie und Ihre Liebsten Ihr Festessen ganz entspannt zuhause.



Unsere Angebote:

- Halber Gänsebraten mit hausgemachter Majoransauce, Kartoffelklößen & Rotkohl
79,50 €
- Ganzer Gänsebraten mit hausgemachter Majoransauce für 4 Personen
129,50 € (jede weitere Person +32 €)
- Ganzer Gänsebraten mit hausgemachter Majoransauce, Kartoffelklößen & Rotkohl für 4 Personen
159,50 € (jede weitere Person +38 €)

Auf Wunsch erhalten Sie Ihre Gans im Ganzen oder bereits tranchiert.

Die Beilagen können auch durch Salzkartoffeln und/oder Rosenkohl ersetzt werden.



Süßer Abschluss:

- Bienenstich aus Biskuit und Streuseln mit Vanillecreme aus Honig & weißer Schokolade, abgerundet mit karamellisierten Nüssen – 7,50 €
- Tiramisu aus Biskuit mit Mascarpone, Kaffee & Kakao – 7,50 €

Abholung, Bestellung & weiteres..

- Vor Weihnachten erfolgt die Abholung nach kurzer Terminabsprache
- Abholung am 24.–26.12. von 10:00–11:00 Uhr im Restaurant Kuckuck
- Die Bezahlung erfolgt im Voraus, die Rechnung gilt zugleich als Bestellbestätigung
- **Bestellungen:** www.restaurant-kuckuck.de | mail@restaurant-kuckuck.de | Tel. 0551-209080
- Wir verpacken Ihre Bestellung – bei größerer Bestellung empfehlen wir eine Kiste für den Transport mitzubringen
- Eine einfache Schritt-für-Schritt-Anleitung zum Erwärmen von Gans und Beilagen erhalten Sie bei Abholung