

GANZE GANS-UNSERE BESTE



Amuse Bouche

Ganze Freiland Gans knusprig aus dem Ofen mit hausgemachtem Rotkohl, Rosenkohl, Maronen, Marzipanapfel, Rosinensoße, Kartoffelklößen und Kartoffeln

am Tisch tranchiert, auf Vorbestellung

4er Gans 288,00 Euro

5er Gans 310,00 Euro

6er Gans 330,00 Euro

Qualität und Wohlgeschmack einer leckeren, gebratenen Gans hängen entscheidend von Züchtung, Haltung und Fütterung ab. Unsere Gänse werden nach traditionellen, bewährten Grundsätzen aufgezogen wie zu Großmutter's Zeiten: Weidehaltung, natürliches Getreide, viel frische Luft und Bewegung —

5 Monate lang. Eben Qualität aus dem Norden. Keine Intensivhaltung, keine Schnellmast in der halben Zeit. Leisten Sie sich etwas Besonderes! Genießen Sie Gans!

AUSSER HAUS
GANS OFENFERTIG
SO SIND SIE
WEIHNACHTEN
ZEITLICH UNABHÄNGIG



Ganze Freiland Gans ofenfertig zerlegt
Keule, Brust und Flügel auf der Füllung
(ca 45 Minuten in den Ofen)

hausgemachter Rotkohl, karamalisierte
Maronen, Kartoffelklöße, Marzipanapfel und
reichlich von unserer leckeren Rosinensoße
alles vakuumiert zum Erhitzen im Wasserbad
und natürlich hausgemachtes Gänseschmalz

4er Gans 288,00 Euro

5er Gans 310,00 Euro

6er Gans 330,00 Euro

Bestellung: Telefon 04154 79290

info@forsthaus-seebergen.de

Abholung für die Feiertage: 22.12.2026