

Dorint

Kongresshotel
Düsseldorf · Neuss

GÄNSEKARTE
GOOSE MENU

Consommé von der Gans mit geschmorter Keule

Consommé of goose with braised haunch

7,00€



Geschmorte Gänsekeule, Orangen-Beifuß Jus,
glacierte Maronen, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße

*Braised goose leg, orange jus with mugwort glazed chestnuts,
red cabbage , potato dumplings*

19,50€



Brust von der Gans, Orangen-Beifuß Jus, glacierte Maronen,
Apfelrotkohl, Kartoffelklöße

*Breast of goose, orange jus with mugwortglazed chestnuts,
red cabbage heads, potato dumplings*

21,50€



DESSERT
DESSERT

Mousse und Eis vom Bratapfel mit Vanillesauce

Mousse and ice cream of baked apple with vanillia sauce

7,00€

Auf Vorbestellung (4Werkstage)
On preorder (4 working days)

Ganze Gans mit Äpfeln und Beifuß gebraten an eigener Jus, dazu servieren wir Ihnen Kartoffelklöße, Apfelrotkohl, glacierte Maronen und als Dessert Marzipanbratapfel mit Vanillesoße

Whole roasted goose with apples and mugwort on its own jus, served with potato dumplings, red cabbage, glazed chestnuts, and as dessert baked apple with marzipan and vanilla sauce

150,00€