



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 (4Werktage) • 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€

CUISINE
CAFE
BAR **LE BISTROT⁹⁹**



Dorint

Kongresshotel
Düsseldorf · Neuss



CUISINE
CAFE
BAR **LE BISTROT⁹⁹**

Dorint · Kongresshotel · Düsseldorf/Neuss · Selikumer Straße 25 · 41460 Neuss · Deutschland
Tel.: +49 2131 262-0 · Fax: +49 2131 262-100 · info.neuss@dorint.com · dorint.com/neuss
Dorint Hotel in Neuss GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln · Deutschland · Amtsgericht Köln: HRB 88231
Geschäftsführer: Karl-Heinz Pawlizki