



# BRECHTMANNS BISTRO

## „Brechtmanns Gans“

(Traditionelles Gänseessen – ab 4 Personen – Beginn: 01.11.25)

 **Bauernbrot** mit hausgemachtem Apfel-Grieben Schmalz

 **Knusprige Oldenburger Gans**, dazu:

Fliederbeerkraut

Apfel-Rosinen-Füllung


Kartoffelklöße

Marzipanbratapfel


Speckrosenkohl

kaltgerührte Preiselbeeren

kräftige Gänse-Jus

 **1 Gans à 4 kg für 4 Personen – 299,00 €**

**Nur auf Vorbestellung (mind. 48 Std. im Voraus)**

 **Das Gänseessen ist ab dem 01.11.25 möglich.**

### Allgemeine Informationen zum Gänseessen

Damit Euer Besuch bei uns reibungslos und genussvoll verläuft, bitten wir Euch, folgende Hinweise zu beachten:

#### **Zubereitungszeit der Gans**

Unsere Gans wird frisch und knusprig für Euch zubereitet – das benötigt ca. **80 Minuten Vorlaufzeit**.

#### **Geplanter Servierzeitpunkt**

Aus organisatorischen Gründen servieren wir die Gans **ca. 30–45 Minuten nach Eurer bestätigten Reservierungszeit**. So bleibt genug Zeit für einen Aperitif oder eine Vorspeise.

#### **Vorspeisenwunsch?**

Wenn Ihr eine Vorspeise wünscht, gebt uns dies bitte **vorab bei der Reservierung** an, damit wir dies in unsere Planung einbeziehen können.