



ENTE GANS TOGO

ab **MITTWOCH**
11.11.2020

Gans-Gericht für 1 Person

33,00

Brust & Keule von der Gans, 2 Kartoffel-Klöße / Cassis-Rotkohl / Orangen-Jus / Salz-Caramell-Maronen

Gans portioniert (ohne Knochen, außer Keule), Brust kross gebraten & bei niedriger Temperatur gegart, Keule in Gänseschmalz confiert

Enten-Gericht für 1 Person

37,00

Brust & Keule von der Ente, 2 Kartoffel-Klöße / Cassis-Rotkohl / Orangen-Jus / Salz-Caramell-Maronen

Portionierte Dithmarscher Ente (ohne Knochen, außer Keule), Brust kross gebraten & bei niedriger Temperatur gegart, Keule in Entenschmalz confiert

Wir bieten keine ganzen, sondern nur zerlegte Gänse und Enten an – ohne Knochen bzw. Gerippe (außer Schenkelknochen). Die einzelnen Portionen sind so einfacher vorzubereiten und am Tisch auch leichter zu handhaben. Die Portionen werden vakuumiert und zusammen mit den Beilagen in einem Karton verpackt. Alternativ bieten wir hier auch an, von Kunden mitgebrachte, wiederverwendbare Verpackungen zu benutzen.

Am Mittwoch, 11.11.20 (ab 17:00 Uhr) können Gans- und Enten-Bestellungen abgeholt werden. Anschließend wieder am Freitag, Samstag und Sonntag, von 17:00-19:30 Uhr. Wir bitten bei Gans- und Entenbestellungen um eine **VORBESTELLUNG von drei Tagen**.

Wir empfehlen als Essensbegleitung unsere Luxemburger Weine: Als Apéritif einen Crémant, zum Gans- oder Entengericht einen Luxemburger Pinot Noir (Spätburgunder). Wir beraten Sie gerne!

Die angekündigten GANS-MENÜ-Termine am 11.11. und 28.11.20 können wir leider nicht halten. Hier verweisen wir auf den dritten Termin am 12.12.20. Es könnte sein, dass wir kurzfristig einen weiteren Termin einplanen – immer vorausgesetzt, dass wir im Dezember regulär öffnen dürfen. Infos geben wir jederzeit gerne am Telefon oder vorzugsweise auf Anfrage per Mail.

Luxemburger Weine & Feinkost. Außergewöhnlich! Und zur Feier des Tages!

Aktuelle Öffnungszeiten: Freitag-Sonntag, 17:00-19:30 Uhr

de maufel • Leonhardtstr. 13, 14057 Berlin • Tel. 3100 4399 • info@de-maufel.com