



RESTAURANT-QUALITÄT
In 20 Minuten

GÄNSEESSEN FÜR ZUHAUSE

Vom 11. November bis 26. Dezember



Deutsche
Freilandgans



Vakuumiert &
Sous Vide gegart



Topf &
Ofenform



4 Tage
gekühlt haltbar



ab 1 Person
& Gruppen

Abholung immer freitags in Solingen-Aufderhöhe
Vorbestellen bis Dienstag

JETZT BESTELLEN

info@gerbersding.de WhatsApp 0163 4361240

UNSER KLASSIKER

KNUSPRIGE GILLBACH GÄNSEKEULE oder BRUST

- In Gänseschmalz Sous Vide gegart & mit Beifuß mariniert -

dazu glasierter Apfel-Rotkohl, Gewürzmaronen,
kräftige Gänsejus, Kartoffelknödel
mit Zitronen-Petersilienschmelze

mit Beilagen **49,00 €**

ohne Beilagen **39,00 €**

BRATAPFEL DESSERT

- gefüllt mit hausgemachtem Marzipan, Mandeln & Rosinen -

dazu hausgemachte Vanillesauce, Karamellpopcorn
und Buttercrumble **8,50 €**

DAS FESTTAGS-MENÜ

Hausgemachtes Gänseschmalz	6,00 €
Gänsekraftbrühe mit Gemüsebrunoise	9,00 €
Knusprige Gänsekeule oder -brust mit Beilagen	49,00 €
Unser Bratapfel Dessert	8,50 €

3-Gang-Menü **65,00 €** statt 72,50 €



Vegetarische oder vegane Alternative
sowie Allergenliste auf Anfrage

UNSER WEIN TIPP

Spätburgunder
Réserve
"Eichenlaub" 2018
Weingut Köbelin,
Kaiserstuhl
0,75 l für 35 €

DIE GILLBACH-GANS



» QUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT «



AUCH IM
AIRFRYER



ZUBEREITUNG

1

Gänsebrust oder -keule mit der Hautseite nach oben in eine ofenfeste Form oder in den Airfryer-Korb legen, etwas trocken tupfen und mit ein bisschen Gänseschmalz aus dem Beutel bestreichen.

Backofen: 200 °C Heißluft + Grill ca. 20 Min.

Airfryer: 190 °C ca. 12-15 Min., dann 2 Min. 200 °C

Jeweils bis die Haut goldbraun und knusprig ist.



2

Gänsekraftbrühe und/oder Beilagen im Vakuumbeutel in einen Topf mit kaltem Wasser legen, auf mittlerer Stufe aufkochen, 5 Min. simmern lassen – Knödel etwas länger ziehen lassen.

Die Schmelze über die Knödel geben.



3

Den Bratapfel in eine ofenfeste Form umsetzen und die Restwärme von Backofen bzw. Airfryer für ca. 15 Min. nutzen oder

Backofen oder Airfryer: 150 °C ca. 5-7 Min.

Anschließend mit Vanillesauce und Toppings servieren.



Alles vakuumiert und gekühlt 4 Tage haltbar

GÄNSE BESTELLUNG

SO EINFACH GEHT'S



Bestellformular
ausfüllen



Bestellen
bis Dienstag



Abholen
am Freitag



Zuhause in
20 Min. fertig

Unsere Abholtermine im Lädchen
Bestellschluss: immer dienstags davor

FR
13.11.

FR
20.11.

FR
27.11.

FR
04.12.

FR
11.12.

FR
18.12.

MI
23.12.

oder nach Absprache

ABHOLUNG IM LÄDCHEN
Friedenstraße 38 b
42699 Solingen-Aufderhöhe

JETZT BESTELLEN

info@gerbersding.de WhatsApp 0163 4361240