

# „Weihnachten TO-GOeKes“



Liebe Gäste,  
für die Feiertage bieten wir Ihnen wieder fertig zubereitete Gerichte zur Abholung an. Alle frisch gekocht und vakuumiert, wodurch sie gekühlt mehrere Tage haltbar sind. Einfach im Wasserbad zu erhitzen und die Gansgerichte noch kurz in den Ofen, damit die Haut knusprig wird. Eine genaue Beschreibung liegt natürlich anbei. Bestellen Sie **bis zum 17.12.** und holen Sie sich Ihr Weihnachtsmenü am 23.12. (17.00 – 19.00 Uhr) oder am 24.12. (10.00 – 12.00 Uhr) bei uns ab.

## Als Suppe vorweg

Steinpilzcremesuppe

€ 6,50

## Zum Nachtisch

Bratapfel ~ € 7,50

(fertig vorbereitet; nur noch im Ofen zu backen)  
klassisch gefüllt; mit Vanillesauce

## Hauptgänge zur Auswahl

Sauerbraten vom Hirsch ~ € 25,40

mit frischem Apfelrotkohl  
und hausgemachten Klößen

Rinderroulade ~ € 24,50

mit frischem Apfelrotkohl  
und hausgemachten Klößen

Gänsekeule ~ € 28,80

mit Orangensauce,  
frischem Apfelrotkohl  
und hausgemachten Kartoffelklößen

Gänsebrust ~ € 28,80

mit Rahmwirsing, Sauce und  
hausgemachten Kartoffelklößen

Züricher Geschnetzeltes ~ € 16,90

~ vom Schwein ~  
mit frischen Champignons  
und hausgemachten Spätzle

Spinatstrudel ~ € 16,50

mit Tomaten-Linsen-Sauce  
und frischem Salat

1 gefüllte Gans für 4 Personen

~ fertig zerlegt ~

inklusive Rahmwirsing, Rotkohl, zwei Saucen und hausgemachten Klößen

€ 128,00

**Vorbestellungen bis 17.12.2023 unter:**

Tel: 0234 59 15 01 ~ E-Mail: [bestellung@gasthausgoeke.de](mailto:bestellung@gasthausgoeke.de) ~ WhatsApp: 0172 278 45 39

*Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!*