

Gans to go.

Bestellen Sie Ihre Weihnachtsgans
bis zum 22.12.2020

Lassen Sie Ihre Küche über die Festtage ruhen und glänzen
Sie trotzdem vor Ihren Liebsten, Freunden und Verwandten.

Wir nehmen Ihnen gerne die Arbeit ab und machen Ihr
Weihnachtsessen zu einem schmackhaften Erlebnis.

Auf Vorbestellung bereiten wir Ihre Gans klassisch nach
Großmutter's Art zu. Die Abholung der Gans bei uns beinhaltet:

Brust und Keule von der Oldenburger Gans pro Person

Bratensauce

Zwei Klöße pro Person

Apfel-Rotkraut

Maroni

Je ein Bratapfel pro Person mit Vanillesauce

(als Dessertempfehlung)

Zubereitungsanleitung für die Gans
um sie nochmal heiß zu schieben

€ 35,00
pro Person



Küppersmühle Restaurant

Philosophenweg 49-51
47051 Duisburg Innenhafen
T +49. 203. 518888-0
F +49. 203. 518888-29

info@kueppersmuehle-restaurant.de
www.kueppersmuehle-restaurant.de



KÜPPERSMÜHLE
RESTAURANT

Kulinarische Festtage



Weihnachtsbuffet

1. und 2. Weihnachtsfeiertag
12.00 bis 14.30 Uhr

Entfliehen Sie dem weihnachtlichen Küchenstress und lassen Sie sich am 1. und 2. Weihnachtstag von uns verwöhnen. Wählen Sie aus schmackhaften, weihnachtlichen Klassikern oder lassen Sie sich von eigenen Kreationen begeistern. Unser Buffet bietet zudem eine reichhaltige Vielfalt aus leckeren Vorspeisen und exquisiten Desserts. Als kleinen Vorgeschmack finden Sie hier einen Auszug aus unserem Buffet:

Rote Beete Carpaccio mit Kernöl-Honigmarinade
und karamellisiertem Ziegenkäse

Geräucherte Gänsebrust mit Feldsalat und Feigen Chutney

Räucherfischvariation mit Dill-Senfsauce und Sahnemeerrettich

Vitello Tonnato mit Rosa Pfeffer und Kapernäpfel

Gewürz-Kürbissuppe

US Rinderschmorbraten oder konfierte Gänsekeule mit Rotkraut und Klößen

Gebatene Lachsschnitte mit Safransauce, buntem Gemüse und Risolee Kartoffeln

Gnocchi in Pilzrahmsauce mit Salbei und gehobeltem Parmesan

Genießen Sie alle Speisen inklusive Kaffeespezialitäten und Tee.
Zusätzlich heißen wir Sie herzlich Willkommen
mit unserem Hausaperitif.

€ 49,00
pro Person



Gänsemenü

1. und 2. Weihnachtsfeiertag
ab 18.00 Uhr

Ob romantisch zu zweit oder mit der gesamten Familie:
erleben Sie Weihnachten kulinarisch! An den Feiertagen
präsentiert Ihnen unser Küchenchef ein exklusives
und festliches Gänsemenü:

Getrüffelte Maronenschaumsuppe
Gebratene Wachtelbrust

Ofenfrischer Gänsebraten von der Oldenburger Gans
Rotkraut | Maronen | Kartoffelklöße | Bratapfel

Große Kugel Vanilleeis
belgische Callebaut Schokoladensauce | Eierlikör

3-Gang Menü
€ 55,00
pro Person

3-Gang Menü
mit Weinbegleitung
€ 72,00
pro Person

Festtagsmenü

1. und 2. Weihnachtsfeiertag
ab 18.00 Uhr

Gebeizter Seesaibling
Brombeersud | Kamille | Rote Beete

Hokkaido-Kürbiscrème Suppe
Gebratene Riesengarnele

Winterkabeljau
Miesmuscheln | Zartweizen | Curry Beurre blanc | Rauchmandeln

oder

Rosa gebratenes Rinderfilet
Madeirajus | Pastinaken Püree | Wintertrüffel | Porto Bello Pilz

Topinambur & Kaffee
Birne | Sonnenblumenkerne | Mokka Eis

3-Gang Menü
mit Kabeljau
€ 59,00
pro Person

3-Gang Menü
mit Rinderfilet
€ 65,00
pro Person

4-Gang Menü
€ 75,00
pro Person