Gänsekarte

VitalHotel Ascona

Gänsekarte & Gänse to go

VITALHOTEL ★ ★ ★ ★
ASCONA

Zur Amtsheide 4, 29549 Bad Bevensen, **Tel.: 05821 /550**

www.hotelascona.de info@hotelascona.de

Gänse-Karte

ab 09. November 2025

Gänsekraftbrühe mit Klößchen und Eierstich

Euro 8,50

***

Geräucherte Entenbrust auf mariniertem Wintersalat
mit gerösteten Walnüssen und Cumberlandsauce

Euro 22,50

***

Keule von der Martinsgans an Orangensauce,
Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln

Euro 32,50

½ Brust von der Martinsgans an Orangensauce,
Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln

Euro 32,50

¼ Brust und eine Keule von der Martinsgans an
Orangensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln

Euro 39,50

***

Zimt-Parfait mit Punsch-Pflaumen

Euro 10,50

VITALHOTEL ★★★★
ASCONA

VitalHotel Ascona - Zur Amtsheide 4, 29549 Bad Bevensen,

Tel.: 05821-550 www.hotelascona.de Email: info@hotelascona.de

Ganze Gans

Ab 4 Personen (mit Voranmeldung)

Ganze Gans (ca. 4.800g) am Tisch tranchiert
mit Orangensauce, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln,
Kartoffelknödeln und Maronen
pro Gans für 4 Personen

EURO 189,00
Euro 219,00 inkl. Tagessuppe oder Tagesdessert
Euro 239,00 inkl. Tagessuppe und Tagesdessert

Gänse-to go

Ganze Gans (ca. 4.800g) oder halbe Gans
mit Orangensauce, Apfelrotkohl,
Kartoffelknödeln

Warm:
Ganze Gans EURO 179,00 / halbe Gans Euro 95,00

Kalt:
Ganze Gans Euro 169,00 / halbe Gans Euro 89,00
(Eingeschweißt für später oder für die Tiefkühltruhe)
Gans-to-go – So geht's – bitte umblättern
Eine Anmeldung für alle Gänse ist erforderlich!

VITALHOTEL ASCONA

VitalHotel Ascona - Zur Amtsheide 4, 29549 Bad Bevensen,
Tel.: 05821-550 www.hotelascona.de Email: info@hotelascona.de

Die warme Gans zerteilen wir in Stücke, Soße und Beilagen füllen wir in Porzellan Schalen. Alles kommt in einen großen Thermobehälter und steht zur vereinbarten Zeit für Sie bereit. **Alle Leihbehältnisse bringen Sie bitte am nächsten Tag zurück.**

Die kalte Gans zerteilen wir in Stücke, dann wird sie eingeschweißt. Die Beilagen werden ebenfalls portioniert eingeschweißt. So können Sie entscheiden, ob Alles erst mal in den Tiefkühler für später soll, oder ob Sie die Gans gleich (nicht eingeschweißt) in Ihrem Ofen warm machen möchten. Die Beilagen können ganz einfach in einem heißen Wasserbad in der Folie erwärmen.

Wir wünschen guten Appetit!

Spezialitäten Buffet:

Samstag, 08. November 2025

Thema:

Gänsebuffet

Preis: Euro 42,50 pro Person

Jetzt schon vormerken oder anmelden!

VITALHOTEL ASCONA

VitalHotel Ascona - Zur Amtsheide 4, 29549 Bad Bevensen,

Tel.: 05821-550 www.hotelascona.de Email: info@hotelascona.de