

# Martinstag!

11.11. ab 18.00 Uhr geöffnet

Gänsemenü & Ganze Gänse  
auf Vorbestellung

Kleine à la carte Auswahl

## Das Martins-Menü:

### Vorspeisen-Stellage

„St. Martin“

Feldsalat mit Kartoffel-Kürbiskern-Stippe  
mit gepickeltem Kürbis  
& gerösteten Kürbiskernen

kleine Vietnamesische Pho von der Gans  
mit Ingwer, Chili & Dim Sum

Gänselebermousse mit Mango & Limette

ooo

### Diergardts Gänsebraten aus dem Rohr

hausgemachte Kartoffelklöße, Maronen,  
Rotkohl & Bratapfel-Chutney

ooo

Zitrusfrüchte  
mit Kokos-Ingwer-Eis  
& bretonischem Mürbteig

€ 58 p.P.

# Unser Fahrplan zum Jahresende

Gänse-Eröffnung  
am 25., 26. & 27. Oktober

1. November Allerheiligen  
mittags 12.00 bis 15.00 Uhr geöffnet

Montag 11.11. Martinstag  
ab 18.00 Uhr geöffnet,  
dafür Mittwoch 13.11. geschlossen.

16.11. Herbstfest & Gänsebuffet  
im Kühlen Grund ab 18.30 Uhr

23.12. Abholung Weihnachtsgänse  
& Feinkostmarkt zwischen  
11.00 und 15.00 Uhr - kein à la carte

24.12. Heiligabend geschlossen.

1. & 2. Weihnachtstag  
3-Gang-Auswahl-Menüs  
von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr und  
von 14.00 bis 16.00 Uhr - abends geschlossen

27.12. Freitag geschlossen

Samstag 28.12. & Sonntag 29.12.  
regulär geöffnet

31.12. Silvestermenü ab 18.30 Uhr

1. Januar geschlossen  
Ab Donnerstag 02.01., regulär geöffnet

Betriebsferien  
vom 06.01. bis einschließlich 12.01.  
ab 15.01. wieder geöffnet



# Gänsezeit im Kühlen Grund

27. Oktober - Ende Dezember



DIERGARDTS „KÜHLER GRUND“

+49 2324 96030 | info@diergardt.com  
Am Büchenschütz 15 | 45527 Hattingen  
www.diergardt-hattingen.de



## Gänsezeit im Kühlen Grund

**Traditioneller Gänsebraten aus dem Rohr**  
mit unserem Rotkohl,  
hausgemachten Kartoffelklößen, Maronen,  
Preiselbeeren & Bratapfelchutney  
€ 43

**Gänsebrust aus der ganzen Gans tranchiert**  
mit unserem Rotkohl,  
hausgemachten Kartoffelklößen, Maronen,  
Preiselbeeren & Bratapfelchutney  
€ 48

**Auf Vorbestellung am Tisch tranchiert**

### Ganze Gans für 4 Personen

mit unserem Rotkohl,  
hausgemachten Kartoffelklößen, Maronen,  
Preiselbeeren & Bratapfelchutney  
€ 172  
inkl. 1 Flasche Cuvée No1 von Klumpp  
€ 199

## Heimat-Menü zur Gänsezeit

**Badischer Feldsalat „15 Zutaten“**  
mit Kartoffel-Kürbiskernöl-Stippe

ooo

**Gänsekeule aus dem Rohr**  
mit unserem Rotkohl,  
hausgemachten Kartoffelklößen, Maronen,  
Preiselbeeren & Bratapfelchutney

ooo

**Ceylon-Zimteis mit Zwetschgenröster**  
& geschlagener Sahne

€ 54

## Gänsebuffet

**Aperitif**

**Am Tisch**

Münsterländer Landbrot mit Gänseschmalz

**Serviert**

Kokos-Zitronengras-Süppchen vom Gänsefond  
mit gebackener «Gänsekrokette» & Limette

**Aus der Landhausküche  
& den Marktständen im Szenario**

Badischer Feldsalat  
mit Kartoffel-Kürbiskern-Stippe  
Geräucherte Gänsebrust mit Waldorf-Salat  
Feigen-Tartelettes mit Ziegenkäse & Shiso  
Orangen-Fenchel-Salat mit geräuchertem Lachs  
aus der Eifel

**Aus der Live-Küche**

Getrüffeltes Frikassé von der Gans  
aus dem Steinofen  
Braten von der Pommerschen Gans  
- live tranchiert -  
mit seiner Sauce, glacierten Maronen  
& Bratapfel-Chutney  
Bürgermeisterstück  
vom Jacks Creek Black Angus Rind  
Burgundertopf vom Leineberger Hirsch  
mit Champignons & Mangalitza-Speck  
Gegrilltes Saltimbocca vom Seeteufel  
Ganzer Vacherin Mont d'Or mit Drillingen &  
hausgemachten Mixed Pickles  
Marktfrische Herbstgemüse  
Unser Rotkohl, Kartoffelklöße & Spätzle  
Salate vom Buffet

**Eis- und Dessertbuffet**

€ 89

inklusive Aperitif,  
begleitende Getränke & Kaffee

## Gänsetaxi

**Ganze Gans für 4 Personen zerlegt**  
(ca. 5kg Schlachtgewicht)  
mit unserem Rotkohl,  
hausgemachten Kartoffelklößen,  
glacierte Maronen,  
Preiselbeeren & Bratapfelchutney

€ 156 inkl. begleitendem Wein

## Die Weihnachtsgans

auf Vorbestellung

**Abholung am 23.12**  
**von 11.00 bis 15.00 Uhr**

**Ganze Gans für 4 Personen zerlegt**  
(ca. 5kg Schlachtgewicht)  
mit unserem Rotkohl,  
hausgemachten Kartoffelklößen,  
glacierte Maronen,  
Preiselbeeren & Bratapfelchutney

€ 156 inkl. begleitendem Wein

## Diergardts Feinkostmarkt

**für die Feiertage**

Letzte Bestellannahme Feinkost  
Sonntag 15.12.

Bestellformular auf der Homepage  
oder im Restaurant.