

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

○○○

Diergardts Gänsebraten aus dem Rohr

hausgemachte Kartoffelklöße, Maronen,
Rotkohl & Bratapfel-Chutney

○○○

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

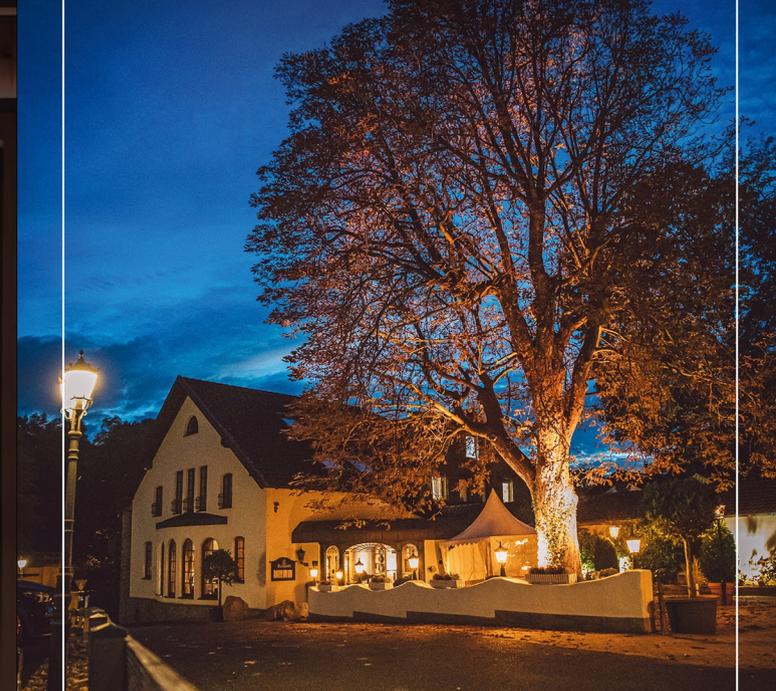
1. Januar geschlossen
Ab Donnerstag 02.01., regulär geöffnet

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

◦◦◦

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

◦◦◦

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.