Festlich schlemmen, gemütlich genießen: das ist unsere Gänse- & Entenzeit.

Ob im Residenz Seehotel, im Café Heider oder im Wiener Café: überall duftet's nach knuspriger Gans, feiner Sauce und echtem Weihnachtsgefühl.

Wir sagen Danke fürs Mitessen, Mitlachen und Mitfeiern.

RESTAURANT & CAFÉ HEIDER
„DAS WOHNZIMMER DER STADT"

Friedrich-Ebert-Straße 29
14467 Potsdam

Tel.: 0331 - 270 55 96
www.cafeheider.de

Das Wiener
Restaurant & Café

Luisenplatz 4
14471 Potsdam

Tel.: 0331 - 60 14 99 04
www.wiener-potsdam.de

Residenz Seehotel
Berlin Brandenburg
WELLNESS BUSINESS SPA

Töpchiner Straße 4
15749 Mittenwalde

Tel.: 033769 - 411 411
www.residenzseehotel.de

RedoXXL

Berlin / Potsdam / Ketzin
Wildau / Frankfurt / Cottbus

www.redoxxl.de

Allergene: A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch und Laktose, H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere.

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 koffeinhaltig, 12 chininhaltig.

Alle Preise in Euro inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer.

Redo

Gänse- & Entenzeit

Festlich. Knusprig. Traditionell.
Wie bei Oma, nur besser.

2 Personen essen je eine knusprige Gänsekeule mit Apfel-Zimt-Rotkohl, würzigem Grünkohl und Thüringer Klößen, dazu reichlich Gänserahm und eine Flasche Château Rousseau Bordeaux.

Für nur 24,⁹ p. P.



GRATIS
Château Rousseau
Bordeaux, Frankreich, trocken, 12,5 %
Samtig mit Noten von Kirsche, Brombeere und einem Hauch Vanille.

VORSPEISE

Kräftiges Gänsesüppchen

Mit reichlich Gänsefleisch und feinem Gemüse-Julienne, kräftig im Geschmack, sämig gekocht: ein echtes Stück Winterglück. A, G, I

4,⁹

DESSERT

Zimt-Eis-Stern

Cremiges Zimteis in Sternform, fein bestäubt mit Kakao, auf warmen eingekochten Waldbeeren. C, G

5,⁵

WEINEMPFEHLUNG

Château Rousseau Bordeaux

Frankreich, trocken, 12,5 % Alkoholgehalt

Ein samtiger Bordeaux aus Merlot und Cabernet mit saftigen Noten von dunklen Kirschen, Brombeeren und Blaubeeren, abgerundet von einem warmen Hauch Vanille und Nelke. Voll und harmonisch am Gaumen, der perfekte Begleiter zur knusprigen Gänsekeule. L

20,⁹

HAUPTGANG

Entbeinte Landente

Ohne Knochen, voller Genuss: sous vide gegart und anschließend im Ofen knusprig gebacken, serviert mit feinem Apfel-Zimt-Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen mit Semmelbutter. A, G, I, L, 3

22,⁹

Ofenfrische Gänsekeule



Von der freilaufenden polnischen Hafermast-gans: knusprig aus dem Rohr, sous-vide gegart, serviert mit Apfel-Zimt-Rotkohl, feinem Grünkohl, Thüringer Klößen und aromatischem Gänserahm. A, G, I, L, 3

24,⁹

Unser Weihnachtsgeschenk an Sie

Bestellen Sie zu zweit je eine Gänsekeule, spendieren wir Ihnen eine Flasche Château Rousseau Bordeaux aufs Haus.

KLASSIKER OHNE FLEISCH

Klöße mit Sauce

Zwei Thüringer Klöße mit Apfel-Zimt-Rotkohl, Grünkohl und feiner Rahmsauce nach Omas Rezept. A, G, I, L, 3

10,⁹