

**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.

Frohe Weihnachten und bis ganz bald,

Ihr Redo-Team



Töpchiner Straße 4
15749 Mittenwalde

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



Friedrich-Ebert-Straße 29
14467 Potsdam

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



Luisenplatz 4
14471 Potsdam

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

Redo's Gänse- & Entenzeit

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



Vorspeise

Kräftiges Gänsesüppchen

Mit reichlich Gänsefleisch und feinem Gemüse-Julienne, kräftig im Geschmack, sämig gekocht – ein echtes Stück Winterglück.

4,⁵

Dessert

Winterliche Eiscreation

Ein Zimt-Eisstern und ein weihnachtlicher Tannenbaum mit Schokoladenglasur, gefüllt mit Vanillecreme, dazu winterliche Sauce, Schlagsahne und mit Minze garniert.

5,⁹

Hauptgerichte

Ofenfrische Gänsekeule

Von der freilaufenden polnischen Hafermastgans – knusprig aus dem Rohr, sous-vide gegart, serviert mit Apfel-Zimt-Rotkohl, feinem Grünkohl, Thüringer Klößen und aromatischem Gänserahm.

22,⁹

Halbe, entbeinte Landente

Zart gegart und kross veredelt – mit Thüringer Klößen, Grünkohl, Apfel-Zimt-Rotkohl und feiner Entensauce.

18,⁹

Vegetarischer Klassiker – Klöße mit Sauce

Zwei Thüringer Klöße mit Apfel-Zimt-Rotkohl, Grünkohl und feiner Gänsesoße nach Omas Rezept.

10,⁹