

A close-up photograph of a roasted duck leg on a metal tray. The duck leg is the central focus, with its long, clean bone extending upwards. The skin is golden-brown and glistening. Surrounding the duck are several accompaniments: a round, golden-brown potato, a portion of sautéed mushrooms, a serving of vibrant red sauerkraut, and a slice of bread. The background is dark, making the food stand out.

Unser Service für Gourmets: das Gänsetaxi!

Jetzt kommt die frisch und
fertig zubereitete Gans auch
direkt zu Ihnen!

Erleben Sie die bequemste Art Ihren Gaumen zu verwöhnen.

Sie möchten Zuhause oder in Ihrer Firma ein Festessen genießen, haben aber nicht die Zeit es selbst zuzubereiten? Kein Problem! Wir zaubern Ihnen eine delikate Gans und bringen sie mit unserem Gänsetaxi direkt zu Ihnen. Dazu gibt es fein gewürzten Rotkohl, glasierte Maronen, eine perfekt abgeschmeckte Sauce und gebratene Semmelknödel.

Klingt das fein für Sie? Dann bestellen Sie noch heute und bitte spätestens 2 Tage vorher Ihre Gans - entweder komplett oder portionsweise verpackt.

Was ist das Gänsetaxi?

- eine Gans für 5 Personen
- gebratene Serviettenknödel
- Kartoffelklöße
- Selleriepüree
- glasierte Maronen
- ausreichend Rotkohl
- ausreichend Sauce

Preis: 115 Euro ohne Anfahrt.

Gerne richten wir die leckere Gans auch für Ihr Firmenteam oder auch als Geschenkbox.

Natürlich haben wir auch schmackhafte Alternativen für Veganer. Teilen Sie uns einfach Ihre individuellen Wünsche mit!

Ab November 2020 im Landglück in Nesselried erhältlich.



A roasted duck is the centerpiece, with its skin glistening and golden-brown. To its right, a glass contains a dark, rich sauce. In the foreground, a plate features sautéed mushrooms and potatoes, with a wooden spoon resting on a dollop of creamy sauce. A vegetable salad with citrus and herbs is visible in the bottom left, and a lemon slice sits on the wooden surface.

Wir bringen die Gans
direkt zu Ihnen –
fix und fertig

Unsere Empfehlungen zu einem vollkommenen Menü

Vorspeisen

Zitronengrassuppe	1L / 15 Euro	0,5L / 7 Euro
Kürbissüppchen	1L / 12 Euro	0,5L / 6,50 Euro
Joghurt-Limettendressing	0,5L / 6,50 Euro	

Fingerfood z.B.

Salat von roten Linsen, Glasnudelsalat, Pilzsalat, mediterranes Gemüse, kleine Hackbällchen, Waldpilzterrine, Garnelen	ab 5 Personen 13 Euro / Person ab 10 Personen 12 Euro / Person
---	---

Desserts im Glas*

Marmorierte Mousse au Chocolat	4,20 Euro
Joghurt-Limetten-Creme	4,20 Euro
Topfencreme mit Tonkabohne	4,20 Euro
Creme Karamell	4,20 Euro
Creme Brulée	4,20 Euro
Nougatmousse mit Holunder	4,20 Euro

* Glaspfand: 1 Euro / Glas

A top-down view of a gourmet dish. A round, shallow bowl filled with a vibrant yellow soup sits on a dark, textured slate surface. The soup is elegantly garnished with a purple sauce drizzled in a circular pattern and a central mound of dark red, crumbly garnish. To the right of the bowl, a polished silver spoon lies vertically. Scattered around the bowl are several green pumpkin seeds. A piece of golden-brown bread is partially visible on the right edge. The overall composition is artistic and appetizing.

Das Team von Ronny Marzin
freut sich auf Sie!

MARZIN

EINFACH. ANDERS.

LANDGLÜCK

RESTAURANT. GARTEN.

Ronny Marzin
Nußbacher Str. 8a
77767 Nesselried

Telefon 07805 916 49 55
E-Mail anfrage@ronnymarzin.de
Webseite www.landglueck.com

Öffnungszeiten:
Montag - Sonntag
11.30 Uhr - 14.00 Uhr
17.30 Uhr - 22.00 Uhr
warme Küche bis 21 Uhr