



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: 135 Euro ohne Anfahrt

Einzelportion 32 Euro

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 2021 im Landglück in Nesselried erhältlich.
Das Angebot gilt bis Januar 2022.

Unsere Empfehlungen zu einem vollkommenen Menü

Vorspeise als Fingerfood

Salat von roten Linsen, Glasnudelsalat, Pilzsalat, mediterranes Gemüse, Garniert mit verschiedenen Toppings wie Garnelen / Ziegenkäse / Schinken	ab 5 Personen 13 Euro / Person ab 10 Personen 12 Euro / Person
---	---

Desserts im Glas*

Marmorierte Mousse au Chocolat	5 Euro
Joghurt-Limetten-Creme	5 Euro
Topfencreme mit Tonkabohne	5 Euro
Creme Karamell	5 Euro
Creme Brulée	5 Euro
Nougatmousse mit Holunder	5 Euro

* Glaspfand: 1 Euro / Glas

A roasted duck is the centerpiece, served on a rustic wooden platter. To its right is a small glass jar of cranberry sauce. In the foreground, a wooden bowl contains roasted chestnuts, a dollop of white sauce, and a row of golden-brown fried dumplings. A wooden spatula rests in the bowl. In the bottom left, a colorful salad of diced vegetables and herbs is garnished with a lemon slice and fresh rosemary.

Wir bringen die
Gans direkt zu Ihnen
–fix und fertig..

...oder Sie genießen Ihr Gänseessen
direkt bei uns im Restaurant
Landglück als vollkommenes Menü

MARZINSGANS IM LANDGLÜCK

EINFACH. ANDERS.

Feldsalat mit Speck und Kracherle an Gänse-
Terrine und feinem Kürbissalat

Gänseklein-Risotto / Thymianschaum /
Rotweinbutter

Apfelsorbet mit Calvados

Brust und Keule von der Gans / Gewürzjus /
glasieretes Rotkraut / Kartoffelklöße
Serviettenknödel / Maronen / Selleriepüree

Dessert-Variation Landglück
Schokolade / Creme Brûlée / Fruchtsorbet

3-Gang Menü 47 € 4-Gang Menü 55 € 5-Gang Menü 65 €

Ab dem 11. November im Restaurant Landglück

...oder als Einzelgerichte

Feldsalat mit Speck und Kracherle an Gänse-Terrine und feinem Kürbissalat

12,80 €

Gänseklein-Risotto / Thymianschaum / Roweinbutter

14,50 €

Apfelsorbet mit Calvados

8 €

„Hauptgang“

Brust und Keule von der deutschen Gans / glasiertes Rotkraut / Kartoffelklöße / Serviettenknödel / Maronen / Selleriepüree

32 €

„Dessert-Variation Landglück“

Schokolade / Creme Brûlée / Fruchtsorbet 12 €

weitere Gerichte in unserer Speisekarte

Tisch Reservierungen und Anfragen
per E-Mail anfrage@ronnymarzin.de
oder Telefon 07805 916 49 55

A top-down view of a gourmet dish. A small glass bowl filled with bright 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 lies a polished silver spoon. Scattered around the bowl are several green pumpkin seeds. A piece of golden-brown bread is partially visible on the right edge. The overall aesthetic is rustic yet refined.

Das Team von Ronny Marzin
freut sich auf Sie!

MARZIN

EINFACH. ANDERS.

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

Mittwoch und Dienstag - Ruhetag

LANDGLÜCK

RESTAURANT. GARTEN.
