

# Unser Service für Gourmets: das Gänsetaxi!

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

dieses Angebot gilt bis Januar !









### Anleitung für euer Gänsetaxi

Die Gans ist gefüllt mit Zwiebeln / Zitronen / Orangen / Knoblauch / Ingwer / Rosmarin / Thymian / Lorbeer und Ronnys Gewürzsalz und wird ca. 3 Stunden in der Röhre bei ca. 140C° gegart.

### Das Warmhalten:

Bei ca. 80C° Umluft im Backofen warmhalten

die Beutelchen mit der Soße und den Beilagen können Sie auch in den Backofen bei 80 Grad legen oder in einen Topf heißes Wasserlegen.

Die Gans kurz vor dem Servieren noch ca. 10 Minuten bei 180° Umluft im Backofen kross machen.

### Tipp:

Für die Reste der leckeren Gans, also die Karkasse mit ihrer Füllung, könnt Ihr selbst zu einer guten Brühe zubereiten. Einfach alles in einen genügend großen Topf geben und ca. 2 Stunden köcheln lassen... mit Salz abschmecken und genießen!

### Die Beilagen:

Glasiertes Rotkraut

Dünn geschnittenes Rotkraut 2 Tage mariniert mit Orangensaft/

Apfelsaft/ Himbeer-Essig/ Cassis/ Ingwer/ Vanille/ Piment/ Zimt/ Zucker/ Salz/ Pfeffer und gutem Rotwein langsam geschmort und abgebunden mit Maisstärke

Selleriepüree

Sellerie / Sahne / Knoblauch / Ingwer / gekocht und fein püriert / verfeinert mit Trüffel-Öl

Glasierte Maronen

Rohe Maronen aus dem Elsass mit Orangensaft/ Koriander und Ingwer eingekocht

Kartoffelklöße

Thüringer Kloßteig halb& halb gefüllt mit einem Thymian Crouton und in Stärke gerollt dann gekocht in Salzwasser mit Gänseschmalz

Gebratene Serviettenknödel

Nach dem klassischen Konzept mit Milch und Sahne eingeweicht und provenzalisch abgeschmeckt

Alle Beilagen, die in Beutel eingeschweißt sind, könnt Ihr bequem im heißen Wasser warmhalten und direkt in eine Schale umfüllen. Die Klöße und die Knödel stellt Ihr einfach mit in den Backofen zur Gans.

Das Gan(s)e Landglückteam wünscht einen guten  
Appetit!

# MENÜBOX FÜR DAHEIM

Beutelgerichte      \*\*\* sauber / praktisch / lecker

wir beraten Sie gerne und stellen Ihr Festessen zusammen... vom Dressing bis zum Dessertgläschen.

Zum Beispiel.

Schweinekrustenbraten

Geschmorte Rinderbäckle

Ragoutt von heimischen Wild

Hähnchenbrust mit Kräutern gebraten

Currywurst

## Beilagen:

Glasiertes Rotkraut

Selleriepüree / Gegrilltes Gemüse

Kartoffelklöße / Serviettenknödel

*ob Suppe, Dressing  
oder Dessert wir  
bereiten alles  
frisch und lecker  
für euch zuhause zu.*

Bestellungen per E-Mail [anfrage@ronnymarzin.de](mailto:anfrage@ronnymarzin.de)

Telefon 07805 916 49 55

oder Online über unserer Homepage

A top-down view of a gourmet dish. A small, round, clear glass bowl is filled with a vibrant yellow soup. The soup is elegantly garnished with a thin, dark purple drizzle that forms a decorative pattern. In the center, there is a pile of dark red, crumbly garnish, possibly saffron-infused bread crumbs. To the right of the bowl, a polished silver spoon lies vertically on the dark, textured slate surface. Scattered around the bowl and spoon are several pumpkin seeds, some whole and some broken. The overall composition is artistic and appetizing.

Das Team von Ronny Marzin  
freut sich auf Sie!

# LANDGLÜCK

RESTAURANT. GARTEN.

*By*

## MARZIN

EINFACH. ANDERS.

Nußbacher Str. 8a (hinter der Tennishalle)  
77767 Appenweier-Nesselried  
Telefon 07805 9165955  
E-Mail [anfrage@ronnymarzin.de](mailto:anfrage@ronnymarzin.de)  
Website [www.landglueck.com](http://www.landglueck.com)

Öffnungszeiten:

Montag - Freitag 17.30 Uhr - 22.00 Uhr

Dienstag & Mittwoch Ruhetag

Sonntag 11.30 Uhr - 14.00 Uhr & 17.30 Uhr - 22.00 Uhr

warme Küche bis 21.00 Uhr

Das Angebot bieten wir ab dem 11.11. bis ende Januar an. Bitte bestellen Sie rechtzeitig vor, damit auch alles klappt. Die Abhol- oder Lieferzeiten werden individuell abgestimmt.