



Kein Herbst ohne eine köstliche Gans! Eine knusprig braungebrannte Gans ist ein kulinarisches Meisterwerk und zählt zu einem der Höhepunkte im Jahr. Schon seit Jahrhunderten wird der Klassiker in Deutschland als besonderes Festtagsgericht geschätzt. Ihr zartes, saftiges Fleisch und die knusprige Haut sind eine Gaumenfreude. Mit Rotkohl, Klößen und Maronen als Beilagen verwöhnt sie viele Sinne und darf im Herbst nicht fehlen.

Die Martins- und auch die Weihnachtsgans, liebevoll zubereitet von unserem erstklassigen Küchenchef Aurel Celeshi und seiner Crew, ist gehobene Kulinarik, die Präsentation eine besondere Kunstform. Die Gans wird mit viel Liebe zum Detail zubereitet und stilvoll auf den Tellern arrangiert. Dieses Gericht vereint Genuss und Gemütlichkeit, Tradition und Moderne und macht die Magie von Weihnachten spürbar.

Freuen Sie sich auf das kulinarische Highlight, das unsere Herzen erwärmt (nur auf Vorbestellung ab dem 11.11.2023).

- Eine Gans für 4 Personen am Tisch tranchiert mit Beilagen kostet 210 Euro.
- Eine Ente für 2 Personen am Tisch tranchiert mit Beilagen kostet 89 Euro.

Unsere Gastronomie hat in den Wintermonaten von November bis März geänderte Öffnungszeiten:

- Mittwochs bis sonntags von 12.00 Uhr bis 18.00 Uhr.
- Reservierungen für freitags und samstags werden auch für den Abend angenommen. Wir bitten vorab um Reservierung, telefonisch unter 040 6054211 oder per E-Mail an acchefs@cornelia-poletto.de
- Feiern und Events ab 10 Personen sind an allen Tagen möglich, auch wenn die Gastronomie eigentlich am Montag und Dienstag geschlossen bleibt.