

## Öffnungszeiten an den Feiertagen

Mo	23.12	Geschlossen
Di	24.12	Abholungen Vorbestellung
Mi	25.12	Mittags Weihnachtsmenü
Do	26.12	Mittags Weihnachtsmenü abends a la carte
Fr	27.12	Geschlossen
Sa	28.12	Abends geöffnet
So	29.12	Mittags & abends geöffnet
Mo	30.12	Geschlossen
Di	31.12	Silvestermenü

Wir machen  
Betriebsferien

vom 1. Jan. –9. Jan.

Ab Freitag, den 10.01.2025 ab  
17 Uhr sind wir wieder für Sie da!

An den Weihnachtstagen und an  
Silvester ist eine Reservierung  
erforderlich!

## Unsere Gänsekarte im Haus

### Vorspeisen

Ab dem 31.10.24

**Gebratene Gänseleber**  
mit Feldsalat 15.90 €

**Gänseleber Berliner Art**  
Schmorzwiebeln | Apfel |  
Kartoffelpüree | Salat kl. 18.90 €  
gr. 23.90 €

### Hauptgerichte

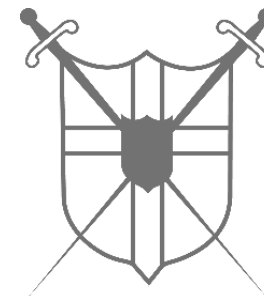
**Portion „Neulinger“ Gans**  
Kartoffelklöße | Kirschkohl |  
Gänsesauce | Bratapfel | Maronen 43.90 €

**Ganze Gans (für 4 Personen)**  
Kartoffelklöße | Kirschkohl |  
Gänsesauce | Bratapfel | Maronen 175.00 €



Gerne an den Öffnungstagen auch zur  
Abholung auf Vorbestellung. To Go!  
Nur an den Weihnachtstagen, 25. und 26. nicht möglich.

## Hotel-Restaurant Zum Neuling



## Unser Gänseflyer



Neulingstraße 42  
44795 Bochum  
[info@zumneuling.de](mailto:info@zumneuling.de)

**Tel: 0234 946980**

## Unsere Gänsekarte für den 24.12.2024 zur Abholung

Weihnachtsgans inkl. Beilagen  
Jetzt vorbestellen für den 24.12  
Frisch vorbereitet, zerteilt & verpackt  
mit Aufwärmanleitung  
Abholung am 24.12. von 10-12 Uhr

Vorbestellungen bis  
einschließlich:

15.12.2024

Portion „Neulinger“ Gans  
Kartoffelklöße | Kirschkohl |  
Gänsesauce | Bratapfel | Maronen  
44 €

Ganze Gans (für 4 Personen)  
Kartoffelklöße | Kirschkohl |  
Gänsesauce | Bratapfel | Maronen  
175 €

Ganze Gans (für 4 Personen)  
inkl. Flasche Tempranillo  
Kartoffelklöße | Kirschkohl |  
Gänsesauce | Bratapfel | Maronen  
185 €

## Warum Neulinger Gans bestellen ?

Die „Neulinger“ Gans ist die frischste  
Gans die Sie bekommen können. Sie  
wird nur 2 Tage vor dem Verzehr  
geschlachtet.

Qualität ist uns wichtig und deswegen  
beziehen wir unsere Gänse aus  
regionaler deutscher Zucht. Auf dem  
Waltroper Familienhof Billmann  
wachsen die Gänse unter natürlichen  
Bedingungen auf und werden wohl  
genährt (ohne Stopfmast).

Dadurch zeichnet sich unsere  
Neulinger Gans durch ein besonders  
zartes Muskelfleisch aus. Nur so  
können wir sicherstellen das die  
Qualität für unsere Gäste immer  
perfekt ist.

Bei uns in der Küche wird die Gans  
liebevoll zubereitet und anschließend  
im Restaurant serviert oder frisch  
verpackt.

## Andere Gerichte für den 24.12.2024

zur Abholung

### Hirschsauerbraten

Sauerbratensauce | Kirschkohl |  
Kartoffelklöße  
30 €

### Wildgulasch

geschmorte Pilze | Rosenkohl | Spätzle  
28 €

### Ochsenbäckchen

Rosenkohl | Kartoffelklöße | Pflaumensauce  
26 €

### Rinderroulade

Kirschkohl | Kartoffelklöße | Sauce  
22 €

### Vegetarisch

Tagliatelle | Spinatrahmsauce | Pinienkerne  
21 €

Alle Gerichte mit  
Aufwärmanleitung  
Bestellschluss 15.12.2024