# Öffnungszeiten an den Feiertagen

Geschlossen 22.12 Mo Geschlossen Di 23.12 Mi Abholungen Vorbestellung 25.12 Mittags Weihnachtsmenü Do 26.12 Mittags Weihnachtsmenü abends kleine Karte 27.12 Abends geöffnet 28.12 Mittags & abends geöffnet Geschlossen 29.12 Mo Geschlossen 30.12 Πi 31.12 Silvestermenü Mi

Wir machen <u>Betriebsferien</u> vom 01.01.26 bis 08.01.26 Ab dem 09.01.26 sind wir ab 17.00 Uhr wieder für Sie da !

An den Weihnachtstagen und an Silvester ist eine Reservierung erforderlich!

## Unsere Gänsekarte im Haus

Ab dem 29.10.25

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

Portion "Neulinger" Gans Kartoffelklöße | Kirschrotkohl | Gänsesauce | Bratapfel | Maronen 45.90 €

Ganze Gans (für 4 Personen) Kartoffelklöße | Kirschrotkohl | Gänsesauce | Bratapfel | Maronen 183.00 €

Bestellen Sie Ihre ganze Gans auch zur <u>Abholung</u> oder <u>Lieferung</u> (mit 2 Tagen Vorlauf, Lieferung auf Anfrage) Hotel-Restaurant

### **Zum Neuling**



### Unser Gänseflyer



Neulingstraße 42 44795 Bochum info@zumneuling.de

Tel: 0234 946980

## Unsere Gänsekarte für den 24.12.2025 zur Abholung

Weihnachtsgans inkl. Beilagen Jetzt vorbestellen für den 24.12

Frisch vorbereitet, zerteilt & verpackt (ohne Karkasse) mit Aufwärmanleitung

Abholung am 24.12. von 10-12 Uhr

Portion "Neulinger" Gans

Kartoffelklöße | Kirschrotkohl | Gänsesauce | Bratapfel | Maronen 46 €

Ganze Gans (für 4 Personen) Kartoffelklöße | Kirschrotkohl | Gänsesauce | Bratapfel | Maronen 183 €

Ganze Gans (für 4 Personen) inkl. Flasche Tempranillo Kartoffelklöße | Kirschrotkohl | Gänsesauce | Bratapfel | Maronen 193 €

Bestellschluss 14.12.2025

### 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.

## Weitere Gerichte für den 24.12.2025 zur Abholung

#### Hirschsauerbraten

Sauerbratensauce | Kirschrotkohl |
Kartoffelklöße

31 €

#### Wildgulasch

geschmorte Pilze | Rosenkohl | Spätzle 29 €

#### Ochsenbäckchen

Rosenkohl | Kartoffelklöße| Pflaumensauce 28 €

#### Rinderroulade

Kirschrotkohl | Kartoffelklöße | Sauce

25 €

#### **Vegetarisch**

Tagliatelle | Kräuter-Spinatrahmsauce | Pinienkerne

22 €

Alle Gerichte verpackt mit Aufwärmanleitung

Bestellschluss 14.12.2025