

## Dithmarsche Gans

Für 4 Personen \* Vorbereitungszeit: 30 Minuten \* Garzeit 4 Stunden

### Zutaten:

1 Dithmarsche Gans	¼ Kopf Knollensellerie
2 Äpfel	weisses vom Lauch
1 Zwiebel	½ Bund Majoran
1 Orange	1 Liter Geflügelbrühe

### Zubereitung:

Die Äpfel, Zwiebel, Orange, den Knollensellerie und den Lauch in 4 x 4 cm große Würfel schneiden. Die Majoranblätter vom Strunk zupfen und fein hacken. Nun die vorbereiteten Würfel mit dem feingehackten Majoran mischen und zur Seite stellen.

Die Gans mit den Keulen zu sich auf ein Küchenbrett legen. Die Gänseinnereien und der Hals sind separat verpackt und im Bauch der Gans versteckt. Die Innereien herausnehmen und ebenfalls zur Seite stellen.

Nun schneidet man mit dem Küchenmesser die Flügel ab und bindet die Gans. Jetzt salzt man das Innere der Gans leicht ein und füllt sie mit den vorbereiteten Aromaten bis sie komplett gefüllt ist und verschließt sie mit ein paar Holzspießen.

Jetzt nimmt man einen Bräter zur Hand, füllt diesen Daumenbreit mit Geflügelbrühe, gibt die Innereien hinzu und legt die Gans hochkant auf eine Keulenseite mit hinein.

Nun muss die Gans schlafen und das macht sie am liebsten bei 130 Grad 60 Minuten lang. Nach dieser Stunde muss sich die Gans drehen, wir legen sie also auf die andere Keulenseite und lassen sie weitere 60 Minuten garen.

Ein letztes Mal muss sie sich noch drehen, bevor sie schön kross brät. Dafür wird die Gans nochmals 60 Minuten auf den Rücken gedreht.

Nach drei Stunden Garzeit ist die Gans fast fertig. Man holt sie nun aus dem Ofen und legt sie auf ein Rost. Jetzt schiebt man sie nochmals für eine halbe Stunde bei 200 Grad in den Ofen und fertig ist die Schönheit.

## Vorschau

### Sonntagsbrunch

Sonntag, 11. März 2012

Sonntag, 25. März 2012

ab 11.00 Uhr - 14.00 Uhr

24,50 Euro pro Person

(inkl. 1 Glas Rheingauer Rieslingsekt)

Bitte reservieren Sie frühzeitig unter Tel. 0 22 08 - 94 800

Tagungen • Bankette • Restaurants • Golf-Resort

# Kulinarischer Kalender

Dezember 2011 - Februar 2012

## Unsere Clostermanns Hof\*\*\*\*S Geschenk-Gutscheine

Suchen Sie vielleicht noch ein Geschenk für Ihre Lieben – zu Weihnachten, zum Geburtstag oder einfach nur so?

Wie wäre es dann mit einem Gutschein für z. B. einen Sonntagsbrunch im Clostermanns Hof\*\*\*\*S, ein Candle-Light Dinner oder ein Gutschein für ein wunderschönes Verwöhnwochenende mit allerhand Überraschungen und köstlichen Menüvariationen?

Schenken Sie Entspannung, Genuss und Freude mit einem Clostermanns Hof\*\*\*\*S Geschenk-Gutschein!

### Öffnungszeiten

#### Restaurant Closterstube

Montag - Freitag 6.30 Uhr - 22.30 Uhr  
Samstag & Sonntag 7.00 Uhr - 22.30 Uhr

#### Restaurant CLOSTERMANN'S

Montag - Freitag 6.30 Uhr - 22.30 Uhr  
Samstag & Sonntag 7.00 Uhr - 22.30 Uhr



## CLOSTERMANN'S HOF \*\*\*\*S

HISTORISCHER GUTSHOF ■ RESTAURANTS  
BIER- UND KAFFEEGARTEN ■ FAMILIENFEIERN

Heerstraße ■ 53859 Niederkassel-Uckendorf  
Tel.: 0 22 08 - 94 80-0 ■ Fax: 0 22 08 - 94 80-100  
info@clostermannshof.de ■ www.clostermannshof.de



## Dezember



### Sonntag, 04. Dezember 2011 Exklusiver Adventsbrunch

ab 11.00 - 14.00 Uhr mit Kinderbetreuung  
27,90 Euro pro Person (inkl. 1 Glas Rheingauer Rieslingsekt)

### Sonntag, 11. Dezember 2011 Exklusiver Adventsbrunch

ab 11.00 - 14.00 Uhr mit Kinderbetreuung  
27,90 Euro pro Person (inkl. 1 Glas Rheingauer Rieslingsekt)

### Sonntag, 18. Dezember 2011 Exklusiver Adventsbrunch

ab 11.00 - 14.00 Uhr mit Kinderbetreuung  
27,90 Euro pro Person (inkl. 1 Glas Rheingauer Rieslingsekt)

### Samstag, 24. Dezember 2011 Heiligabend ab 18.00 Uhr

Festliche Menüauswahl in unseren Restaurants

### Sonntag, 25. Dezember 2011 1. Weihnachtstag

mittags von 12.00 - 14.00 Uhr (ausgebucht)  
abends von 18.00 - 21.30 Uhr  
Festliche Menüauswahl in unseren Restaurants

### Montag, 26. Dezember 2011 2. Weihnachtstag

mittags von 12.00 - 14.00 Uhr  
abends von 18.00 - 21.30 Uhr  
Festliche Menüauswahl in unseren Restaurants

## Januar



### 02. Januar – 29. Januar 2012 Grünkohl à la Clostermanns Hof\*\*\*\*S

täglich ab 18.00 Uhr - 22.00 Uhr  
Frischer Grünkohl mit knusprigem Spanferkelrücken,  
Trüffelmettwurst von unserem Hausmetzger und  
geschmorten Schweinebäckchen mit Salz- oder  
Bratkartoffeln  
24,50 Euro pro Person

### Sonntag, 15. Januar 2012 Sonntagsbrunch

ab 11.00 - 14.00 Uhr  
24,50 Euro pro Person (inkl. 1 Glas Rheingauer Rieslingsekt)

### Sonntag, 29. Januar 2012 Sonntagsbrunch

ab 11.00 - 14.00 Uhr  
24,50 Euro pro Person (inkl. 1 Glas Rheingauer Rieslingsekt)

## Februar



### Sonntag, 12. Februar 2012 Sonntagsbrunch

ab 11.00 - 14.00 Uhr  
24,50 Euro pro Person (inkl. 1 Glas Rheingauer Rieslingsekt)

### Dienstag, 14. Februar 2012 Candle Light Dinner zum Valentinstag

ab 18.00 Uhr  
Liebe geht gewöhnlich durch den Magen. Genießen Sie  
mit Ihrem Partner ein anregendes Menü und lassen Sie  
sich von uns zu einem Glas Champagner einladen.

### Donnerstag, 16. Februar 2012 Weiberfastnachtsbrunch

ab 11.00 - 14.00 Uhr  
Je nach jecker Lust und Laune  
mit oder auch ohne Verkleidung!  
24,50 Euro pro Person (inkl. 1 Glas Rheingauer Rieslingsekt)

### Aschermittwoch, 22. Februar 2012 Traditionelles Fischessen

ab 18.00 Uhr  
Wenn schon die Fastenzeit einleiten, dann mit einem  
speziellen Fischmenü. Es erwartet Sie eine exquisite  
Menüauswahl sowie eine à la carte-Auswahl mit  
dem Besten aus Rhein und Nordsee.

Bitte reservieren Sie frühzeitig unter Tel. 0 22 08 - 94 800

Porto  
zahlt  
Empfänger

oder per Fax an +49 (0) 2208 9480 100

**Hotel Clostermanns Hof\*\*\*\*S**  
Hotel- und Gaststättenbetriebe  
Heerstraße  
53859 Niederkassel

- Bislang haben wir den kulinarischen Kalender auf dem Postweg erhalten. Bitte stellen Sie dies um und senden uns diesen ab sofort per Email zu.
- Bitte nehmen sie uns in Ihre Gästekartei auf und senden uns stets Ihren aktuellen kulinarischen Kalender.

Name, Vorname

Strasse

PLZ/Ort

E-Mail

## Silvester im Clostermanns Hof\*\*\*\*S

Erleben Sie einen stimmungsvollen Jahreswechsel!  
Festliches 5-Gang Menü, Sektempfang, Mitternachtsimbiss, Feuerwerk und Tanz mit DJ Hai Life  
98,00 Euro pro Person

Bitte reservieren Sie frühzeitig unter Tel. 0 22 08 - 94 800

