

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 10.01.2024 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

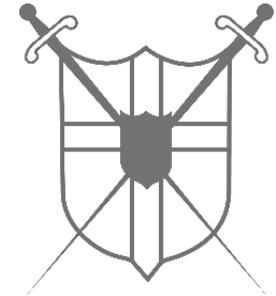
Portion „Neulinger“ Gans
Kartoffelklöße | Kirschrotkohl |
Gänsesauce | Bratapfel | Maronen 43.90 €

Ganze Gans (für 4 Personen)
Kartoffelklöße | Kirschrotkohl |
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

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