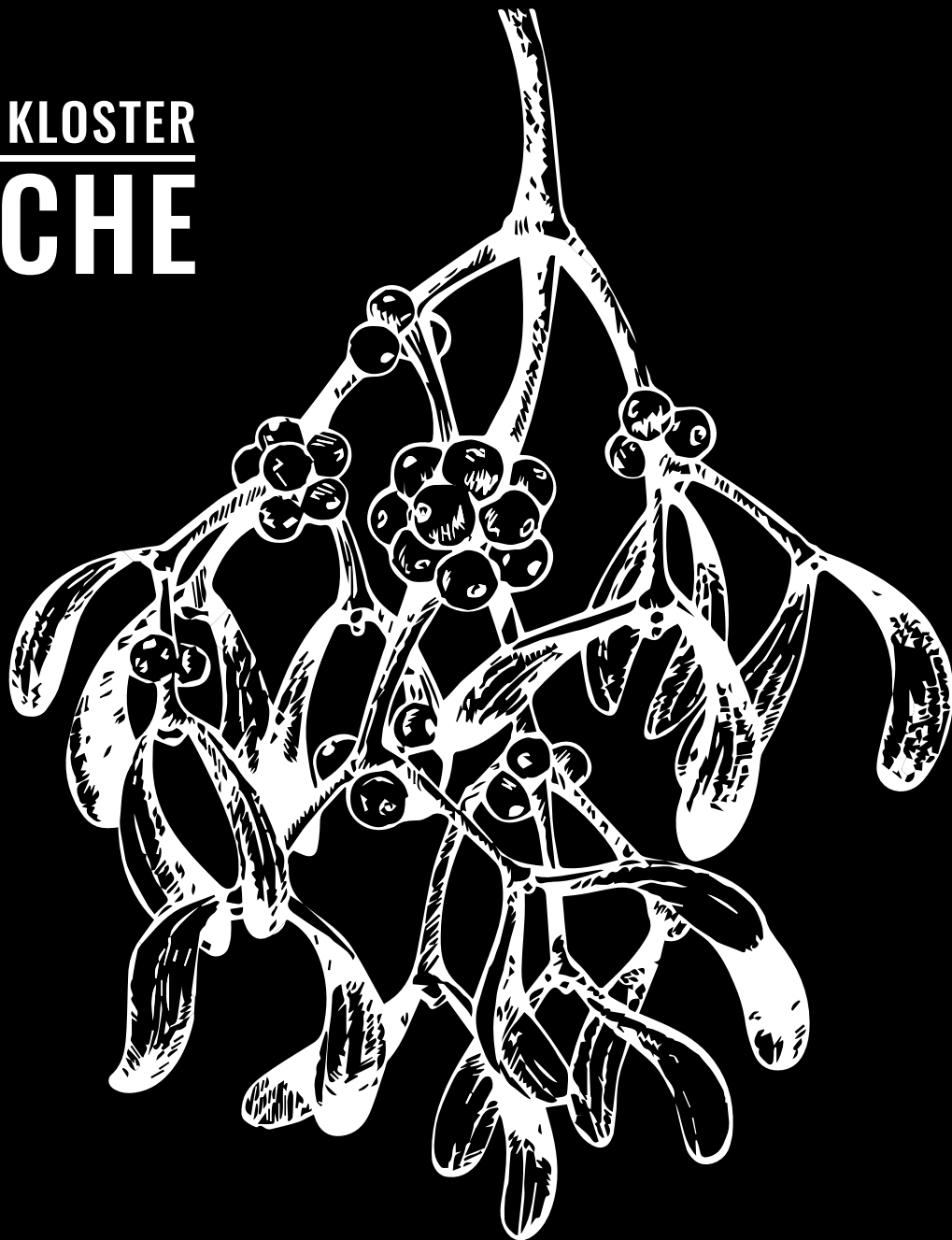


WILDE KLOSTER
KÜCHE



I'VE GOT YOU SOMETHING
YUMMY!

TAKE AWAY YOUR CHRISTMAS MENU

Dieses Jahr ist wirklich alles anders. Aber wir müssen gemeinsam nach vorne schauen und das BESTE daraus machen. Letztlich geht es doch darum, sich mit den Liebsten zu umgeben und ein tolles Essen zu genießen. Wer den Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen gerne selbst herstellt, an den anderen Feiertagen aber lieber ein paar Gänge zu Hause schlemmen möchte, liegt mit unseren Menüs GANS richtig.

Ihr bringt eure eigenen Dosen und Töpfe mit, oder wir leihen euch was von uns. Zu Hause serviert Ihr dann mit wenigen Handgriffen ein feines Menü.

Ihr könnt Eure Menüs zu folgenden Zeiten abholen:

25.12.2020

Mittag von 11.00 - 13.00 Uhr
Abend von 17.00 - 19.00 Uhr

26.12.2020

Mittag von 11.00 - 13.00 Uhr
Abend von 17.00 - 19.00 Uhr

Schreibt uns eine Mail an reservierung@wildeklosterkueche.de
oder ruft uns an: 033652 823991.

Happy Holidays!



UNSERE GANS VOM **GUT BOLTENHOF.**



Fotoquelle: <https://kaufgutes.gutboltenhof.de/produkt-kategorie/bio-gans-regional-brandenburg/>

GANS NACH EUREM GESCHMACK

Die Boltenhofer Bio-Weidegänse leben frei auf großzügigen Wiesen oder Klee grasflächen und bekommen eine hofeigene, auf ihre Bedürfnisse abgestimmte Futtermischung. Auf der Weide angekommen wird der Tag gefüllt mit Körperpflege, Wasserplanschen, Futtern und Ruhen. Am Abend gehen die Gänse dann zurück in den schützenden Stall.

Wir waren selbst vor Ort und haben uns von der sehr, sehr artgerechten Aufzucht überzeugt.

Für die Fütterung wird nur das beste Getreideschrot, frisches Grün und Bio-Gemüse wie Salate, Kürbisse und Zucchini gegeben. Diese Ausgewogenheit im Futter und die tägliche Bewegung spiegeln sich nicht nur in der Gesundheit und dem aufgeschlossenen Wesen der Gänse wider, sondern verleihen auch ihrem Fleisch eine Einzigartigkeit.



WEIHNACHTLICHES GANS-MENÜ

VORNEWEG

SAMTSUPPE VON DER GANS

Sellerie | Bauchspeck Fleischerei Baum

HAUPTSACHE

GÄNSEKEULE*

Blaukraut oder Grünkohl | Kartoffelknödel | Heujus

GÄNSEBRUST (12H SOUS VIDE)**

Blaukraut oder Grünkohl | Sauerteigsoufflé | Heujus

DANACH

PFLAUMENTARTE

Mandelcreme | Marzipan

+ AMUSE BOUCHE

+ ZWISCHENDURCH

TATAR

Trüffel | Eigelb Bauernhof Schulz
Brunnenkresse

+ PETIT FOURS

3-GANG

***39 EUR | **49 EUR**

4-GANG

***54 EUR | **64 EUR**

WEIHNACHTLICHES VEGGIE-MENÜ

VORNEWEG

SAMTSUPPE VON DER PASTINAKE

Sellerie | Bördespeck

HAUPTSACHE

RAVIOLI WKK STYLE

Pilz | gereifter Rohkäse^{WKK} | Rosenkohl

DANACH

PFLAUMENTARTE

Mandelcreme | Marzipan

+ AMUSE BOUCHE

+ ZWISCHENDURCH

ROTE-BEETE-TATAR

Ricotta | Birne | Essig

+ PETIT FOURS

3-GANG

39 EUR

4-GANG

50 EUR

#supportyourlocalrestaurant

VERSCHENKT GUTSCHEINE!

WILDE WEIHNACHTSGESCHENKE

Unsere „Wilden Klosterstoffe“ sind appetitliche Genussgeschenke für Eure Weihnachtsbegleitung. Wir verpacken diese in einer schicken Papiertüte und schenken Euch dazu Weihnachtskarten für persönliche Botschaften. Gern versenden wir die Geschenke auch per Post oder Ihr kommt bei uns vorbei: täglich von 10.00 - 18.00 Uhr.

WILDE KLOSTERMARMELADE – ab 6 Euro pro Glas (180g)

Sauerkirsche oder Aprikose
Pflaume mit unserem WKK Gin + 1 Euro

WILDES KLOSTERSALZ – 6 Euro pro Dose (70g)

Zitronensalz mit Curcuma
Wasabisalz mit Seegräsblättern
Paprikasalz mit Rosmarin

WILDER KLOSTERKAFFEE – 9 Euro je Sorte (250g)

Ganze Bohne
Gemahlen (ausverkauft)

WILDER KLOSTERSCHNAPS

WKK Gin – 35 Euro (500ml)
Haselnusslikör – 16 Euro (200ml)
Birnenbrand – 16 Euro (200ml)

WILDES KLOSTERLEINÖL – 5 Euro (100ml)

HO!

HO!

HO!