

GANS IM ICB

Das 40seconds Restaurant im International Club Berlin bittet mit frischen, regionalen und saisonalen Speisen zu Tisch. Besuchen Sie uns zum Gänseessen – auch Nicht-Mitglieder sind jederzeit herzlich willkommen. Wir haben für Sie von Montag bis Samstag von 12:00 Uhr bis 22:00 Uhr geöffnet.

Wir servieren Ihnen eine unwiderstehlich gute Gans mit Rotkohl, Grünkohl, Kartoffelklößen und hausgemachter Soße.

BIO-POMMERNGANS (nur 80 Stück)
mit Beilagen für vier Personen

149,- €

Die glückliche Pommerngans stammt aus einer freilaufenden Herde mit 300 Vögeln. Von Mai bis September haben die Gänse die üppige Flora auf 10 Hektar Wiesen und Weiden genossen. Unsere Gänse verzehrten ausschließlich Gras und Hafer ab ihrem zweiten Lebensmonat. So eine glückliche Bio-Gans bekommt ordentlich Bewegung und wird 4,5 bis 5 Kilogramm schwer (Brutto-Rohgewicht).



DE-ÖKO-044

KONVENTIONELLE GANS
mit Beilagen für vier Personen

109,- €

FÜR VEGGIES /pro Person
Maronen-Rotkohl-Strudel mit Essigkirschen

17,- €

Im Restaurant empfehlen wir Ihnen diese Begleitungen:

VORSPEISEN

Steckrübensuppe mit krossem Speck & Kürbisöl **6,50€**
Ziegenkäsemousse mit Rote Bete, Meerrettich & Feldsalat **10,50€**

DESSERT

Kleiner Kaiserschmarrn mit Zwetschgen & Vanillesoße **8,50€**

KÄSEAUSWAHL

mit Feigensenf & Chutney **10,50€**

40SECONDS 
RESTAURANT

IM INTERNATIONAL CLUB BERLIN

**VORBESTELLUNG
24 STUNDEN**
MO-FR per E-Mail

Thüringer Allee 5-11 | 14052 Berlin

Tel: +4930306722-46 | E-Mail: restaurant@ic-b.de

Angebot vom 11.11.2018 bis zum 23.12.2018. Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.

GANS TO GO



Unsere Gans liegt auf den Punkt gegart und vakuumiert für Sie zum Abholen bereit.

Die Beilagen, Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelklöße sind servierfertig, unsere hausgemachte Sauce ist „gänzlich“ gut.

BIO-GANS (nur 80 Stück)
mit Beilagen für vier Personen



139,- €

KONVENTIONELLE GANS
mit Beilagen für vier Personen

99,- €



• ODER •



VORBESTELLUNG
24 STUNDEN
MO-FR per E-Mail
an restaurant@ic-b.de

ABHOLUNG
im **FORTYS** in der
Mercedes-Benz Welt
am Salzufer **oder**

ABHOLUNG
im **International**
Club Berlin,
Thüringer Allee 5-11

ANLEITUNG

GÄNSEBRATEN | Zubereitungszeit: 35 Minuten

Legen Sie die Gänseteile auf ein Backblech und geben Sie eine halbe Kaffeetasse Wasser mit auf das Blech.

Schieben Sie das Blech in die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens (140 °C bei Umluft) und erhitzen Sie die Gans fünfzehn Minuten lang.

Erhöhen Sie anschließend die Temperatur auf 220 °C und lassen Sie die Gans weitere 20 Minuten lang knusprig werden.

Ihre Gans ist nun servierfertig!

BEILAGEN | Zubereitungszeit: 15 Minuten

Den Rotkohl sowie den Grünkohl können Sie entweder in einem beschichteten Topf oder jeweils in einem Gefäß in der Mikrowelle erwärmen.

Beim Erwärmen sollten der Rot- und Grünkohl gelegentlich umgerührt werden, damit sie nicht anbrennen.

Erhitzen Sie die Kartoffelklöße für 5 Minuten in heißem, aber nicht kochendem Salzwasser und erwärmen Sie die Sauce in einem Kochtopf.

Guten Appetit!