

Hier schießen Sie den Vogel ab: Die besten Adressen für Gänse & Enten

Höhenflüge

mit Geflügel

in der Rhein-Main-Region

Die Favoriten haben sich zum Vorjahr nicht verändert, nur bei den Preisen gewann man leicht an Höhe. Bei diesen Adressen im Rhein-Main-Gebiet vermag man mit Geflügel den Vogel abzuschießen. Dies soll eine kleine und doch prägnante Auswahl sein, wie stets subjektiv und ohne Anspruch auf Vollständigkeit. Es ist ratsam, Gänse und Enten im Voraus zu reservieren. Oft sind sie auf wenige Portionen limitiert, wie etwa im Frankfurter Stanley Diamond.

Gänse

Stanley Diamond in Frankfurt



Mit Prachtexemplaren aus der Rhön schießt das Lokal im Bahnhofsviertel den Vogel ab. Man kann die Gans ganz (für 4 P.) serviert bekommen. Knusprige Haut und saftiges Fleisch sind aber nicht die einzigen Voraussetzungen für

ein perfektes Gänse-Essen, Maronen und Rotkraut gehören ebenso dazu, vor allem aber Klöße mit Semmelbrösel und brauner Butter. Die Klöße sind im Stanley Diamond hervorragend und allein schon mit der schönen Sauce ein Gericht für sich. Aber auch die Maronen sind wunderbar saftig und nicht so staubig wie anderswo. Pro Abend werden höchstens 4 Gänse serviert, man sollte mindestens 2 Tage im Voraus reservieren. In dieser Saison einer unserer großen Favoriten, allein schon wegen der kardinalen Klöße.

Stanley Diamand, Frankfurt, Ottostr. 16-18, Tel. 069 269 428 92.

Zur Golden Kron in Frankfurt

Alfred Friedrich mag es klassisch und kreativ. Man kann bei ihm ein Gänsemenü mit sechs Gängen bekommen (89 €), bei dem neben Brust und Keule auch Cannelloni von Gänse-Rillette und Gänse-Bratwurst mit Quittensenf serviert werden. Daneben wird eine ganze Gans in zwei Gängen mit Gänsepunsch angeboten: 265 € für 4 – 5 Personen. Die ganzen Gänse werden nur auf Vorbestellung mit einem Vorlauf von vier Tagen gebraten. Geliefert wird das Federvieh vom allseits bekannten und geschätzten Bauer Mann aus Groß-Zimmern – Freilandgeflügel, artgerechte Tierhaltung, keine Stopfmast. In der Golden Kron ist Gänsezeit vom 12. November bis 23. Dezember.

Zur Golden Kron, Frankfurt, Alt-Eschersheim 58, Tel. 069

26941174.

Lohninger in Frankfurt



Mario Lohninger

Im Lohninger wird derzeit eine Oldenburger Gans serviert, mit Rotkraut, karamellisierten Kastanien und Serviettenknödel (42 €). Wie mit jedem anderen Produkt, geht Mario Lohninger auch mit der Gans meisterlich um. Die Gans gibt's traditionell ohne Firlefanze. Außerdem steht eine famose Freiland-Ente auf der Speisekarte. Früher servierte Lohninger einen schönen Truthahn, doch die Gans hat sich bei den Gästen mehr durchgesetzt. Eigentlich schade, denn einen Truthahn gibt es in ganz Frankfurt nicht, und auch sonst nicht so gut, wie von Mario Lohninger zubereitet, der ja einige Jahre in New York zu Hause war und weiß, was an Thanksgiving auf den Tisch muss.

Speisekammer in Frankfurt

In dem gemütlichen Gasthaus der Familie Schreuer versteht man sich auf traditionellen Gänsebraten mit Kartoffelknödeln und

Rotkohl. Das schöne Fachwerkhaus stammt aus dem 18. Jahrhundert und bietet gerade in der Vorweihnachtszeit ein wohlige Atmosphäre.

Frankfurt, Alt Heddernheim 41, Tel. 069 57 38 88.

Zum Goldenen Stern in Steinbach im Taunus

Die Freilaufgans ist legendär, die Bratkartoffeln auch. Allerbeste Hausmannskost in weinseliger Atmosphäre und seit Jahrzehnten eine sichere Bank.

Steinbach, Bornhohl 1, Tel. 06171 74253



Tranchieren der Ente am Tisch in der Leiter

Enten

Die Leiter in Frankfurt

Wenn Restaurantchef Fernando die saftige krossgebratene Barbarie-Ente am Tisch tranchiert und mit Karamellmaronen und Rotkohl serviert, duftet das ganze Lokal nach Weihnachten. Die Ente (34 € pro Person) wird in zwei Gängen serviert.

Frankfurt, Kaiserhofstr. 11, Tel. 069 292121.

Ente in Wiesbaden

Die Heide-Ente aus dem Rohr ist seit Jahrzehnten zu Recht der Hausklassiker. Sensationell schmeckt die ebenfalls oft zu habende knusprige und umwerfend gut gewürzte Challans-Ente.

Ente im Hotel Nassauer Hof, Wiesbaden, Kaiser-Friedrich-Platz 3-4, Tel. 0611 133666.

Die Gänse/Enten Top Ten Rhein-Main-Region wird stetig aktualisiert und ergänzt.