

# Gänsebraten für Schlaufüchse

## Top Ten Rhein-Main

Zarges, Frankfurt

Erno's, Bistro, Frankfurt

Die Leiter, Frankfurt

Max on One, Hotel Jumeirah, Frankfurt

Lohninger, Frankfurt

Döpfner's im Maingau, Frankfurt

Kronenschlösschen, Hattenheim im Rheingau

Orangerie im Hotel Nassauer Hof, Wiesbaden

Siesmayer im Hotel Kempinski Falkenstein

Wessinger, Neu-Isenburg

*(Die Reihenfolge der Top Ten ist zufällig, alle Adressen sind gut)*

Das Restaurant **Zarges** auf der Freßgass versteht sich sehr gut auf Gans und verwendet keine Tiefkühl-Produkte oder sonstige minderwertige Ware, sondern frische Oldenburger Bauerngänse. Die Küche kann damit umgehen, eine krosse Kruste und zartes Fleisch sind das Ergebnis. Dazu gibt es eine satte Sauce, saftige Kartoffelklöße, feinwürziges Rotkraut und glacierte Maronen. Sehr angenehm sind auch die verschiedenen Angebote: Man kann nur die Keule bestellen (22 €) oder die Brust (29 €),

aber auch Brust und Keule (29 €) oder gleich eine ganze Gans (135 €). Die für vier bis sechs Personen reicht. Zu den Weihnachtsessen lässt man sich zudem gute Ideen einfallen, etwa Blaukraut-Consommé mit Gänse-Ravioli oder Mousse von Bratapfel mit Rotweinbutter-Eiscreme. Unter dem Motto „Die Gans im Taxi“ liefert Zarges die Gänse auch nach Hause, mit allem drum und dran sowie Gänserilette (135 €). Bei Zarges geht die Gänse-Saison mit allen Offerten bis zum 17. Dezember. Bereits vor der Eröffnung der Saison gingen bei Zarges rund 500 Vorbestellungen für das Geflügel ein. Insgesamt landen in Deutschland zwischen Sankt Martin und Weihnachten über drei Millionen Gänse in der Bratröhre.

Zarges, Frankfurt, Tel. 069 29 90 30. [www.zarges-frankfurt.com](http://www.zarges-frankfurt.com)



Zarges

Die Familie **Döpfner im Maingau** in Sachsenhausen ist seit jeher bekannt für ihre sehr guten Gänse, die ebenfalls aus Oldenburg

kommen und ofenfrisch serviert werden. Neben der klassischen Gans gibt es sogar ein Gänse-Menü: Feldsalat mit gebratener Gänseleber, Pot-au-feu von der Gans, gebratene Oldenburger Mastgans mit Kartoffelkloß, Schmorapfel und Rotkraut; geeister Frankfurter Kranz (58 €).

*Döpfners im Maingau, Frankfurt, Tel. 069 60914 201.*  
[www.doepfners.de](http://www.doepfners.de)

Beim Familienunternehmen **Wessinger** in Neu-Isenburg werden Oldenburger Freilandgänse verwendet. Es gibt klassisches Gänse-Essen, aber auch ganze Menüs mit Oldenburger Freilandgans, frisch aus dem Rohr, in zwei Gängen serviert – dazu Bratapfel mit Cognac-Rosinen, glacierte Maronen, hausgemachtes Rotkraut, gefüllte Kartoffelklöße, Rosenkohl und knusprige Kartoffelkrapfen (Menü 51 €).



*Wessinger, Neu-Isenburg, Alicestraße 2, Tel. 6102 808-0.*  
[www.wessinger.com](http://www.wessinger.com)

In der **Orangerie im Hotel Nassauer Hof** wird traditionell ein Gänsemarkt veranstaltet. Für € 58,00 bekommt der Gast alles rund um die Gans vom Buffet geboten, angefangen mit Gänseleberparfait im Baumkuchenmantel mit Apfelweingelee oder geschmelzten Gänsemaultaschen mit Rosenkohlblättern, gefolgt von der deutschen Freilandgans, frisch tranchiert mit Maronen, Bratapfel, Rotkohl und Klößen. Bis Ende des Jahres gibt es in der Orangerie viele Gansgerichte à la carte: Glasierte Gänseleber mit Rapunzel, Speck und Kartoffelkrokant; Kraftbrühe von der Gans nach Art der Gänseliesel;

Gänsemaultaschen mit Rosenkohlsalat und Zwiebelschmelze; ganze Freilandgans am Tisch tranchiert mit Maronen, Rotkraut ,Bratapfel und Kartoffelkloß; Parfait und Sorbet vom Bratapfel mit Mandelmilchsoße

*Orangerie, Hotel Nassauer Hof, Wiesbaden, Kaiser-Friedrich-Platz 3-4, Tel. 0611 133 0. [www.nassauerhof.de](http://www.nassauerhof.de)*



Kronenschlösschen

**Im Kronenschlösschen** im Rheingau gibt es die First Class St. Martins-Gans von Bio-Bauer Dörr aus dem Taunus. Hier wachsen auf saftigen Weiden die Gänse auf, die – knusprig gebraten -, ab dem St. Martinstag traditionell die Genießer verzücken. Ein traditionelles Menü in fünf Gängen mit der Martinsgans im Hauptgang, dazu große Pinot Noirs aus dem Rheingau ( Weingüter Künstler, Diefenhardt, Georg Müller Stiftung und Krone). Zur Vorspeise und zum Dessert Rheingauer Rieslinge, trocken und edelsüß. Moderation Sebastian Georgi, Chef-Sommelier im Kronenschlösschen Pauschalpreis für Aperitif, Menü, alle Weine, Mineralwasser und Cafe 85 €: Gourmetmenü & Spätburgunder Samstag, 12. November, 19.30 Uhr. Nach diesem Termin auf Anfrage.

*Hotel Kronenschlösschen, Rheinallee, Eltville-Hattenheim, Tel. 06723 640.*

[www.kronenschloessen.de](http://www.kronenschloessen.de)

# Die passenden Begleiter zur Gans

*Ein barocker kraftvoller Champagner*

*Chardonnay aus dem Burgund*

*Grauburgunder*

*Pommard*

*Spätburgunder*

*Erika, Bier von Baladin aus Italien*

*Darkon, Schwarzbier von Braufactum Deutschland*

*Goldparmäne, Apfelwein von Andreas Schneider*