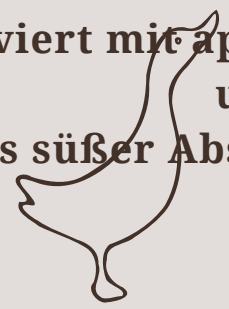
Martins- und Weihnachtsgans

Sehr geehrte Mitglieder des Niederrheinischen Golf Clubs NGCD e.V.,
die Golfsaison neigt sich langsam dem Ende zu, aber die Zeit für kulinarische Höhepunkte beginnt erst richtig! Wir freuen uns, Ihnen mitteilen zu dürfen, dass Sie **ab sofort** unsere beliebte traditionelle Martins- und Weihnachtsgans im Restaurant vorbestellen können. Lassen Sie sich diesen herbstlich-festlichen Hochgenuss nicht entgehen, zubereitet nach bester Küchenkunst und in gemütlicher Club-Atmosphäre serviert.



🍽️ **Unsere Festtagsgans – Ein kulinarisches Erlebnis**
Ideal für 3 bis 4 Personen
Eine ganze, knusprig gebratene Gans (ca. 4 kg)
serviert mit apfelreichem Rotkohl, herzhaften Klößen, winterlichen Maronen und unserer hausgemachten Spätburgundersauce.
Als süßer Abschluss: Pro Person ein feiner Bratapfel, gefüllt mit Marzipan.
Festpreis für 3–4 Personen: 168,50 €

🍷 **Weinempfehlung zur Festtagsgans**
2021 Rioja Crianza | Bodegas Pórtico Mayor
Eine Assemblage aus Tempranillo, Garnacha, Graciano
12 Monate im Barrique gereift. Elegante Struktur, samtige Tannine und feine Holznoten – der ideale Begleiter zu Gans und dunkler Sauce.

Flaschenpreis: 38,50 € (14,5 % vol.)

🗓️ **Vorbestellung mit einem Vorlauf von mindestens 48 Stunden ist erforderlich!**
Um Ihnen und Ihren Gästen die höchste Qualität und Frische garantieren zu können, bitten wir Sie um eine rechtzeitige Vorbestellung im Restaurant, telefonisch unter:
+49 160 96420070 per E-Mail: gastro@ngcd.de oder per WhatsApp.

Bitte geben Sie uns Ihren Wunschtermin und die Personenzahl durch.

Wir freuen uns sehr darauf, Ihnen in den kommenden Wochen eine genussvolle Zeit in unserem Club-Restaurant zu bereiten!

Liebe Gäste, bitte daran denken:
Ihr Verzehrguthaben ist spätestens bis zum 20.12.2026 einlösbar - auch gegen Weine und Prosecco, die Sie aus unserer Weinkarte vorbestellen und dann zum vereinbarten Zeitpunkt mitnehmen können, danach verfällt es!

Zeitraum/Tag	Regelung
Ab 01.11.2026: Sa. & So.	Warme Küche durchgehend geöffnet von 13:00 Uhr bis 20:00 Uhr. Letzter Ankunftszeitpunkt 19:00 Uhr.
Ab 01.11.2025: Wochentags (DIE-FR)	NUR für Reservierungen ab 8 Personen (48 Stunden vorher) und einem Mindestverzehr von 65,00 € / Person buchbar.
Letzter Tag 2026	Unser letzter regulärer Öffnungstag in diesem Jahr ist Sonntag, der 20.12.2026. Bitte denken Sie rechtzeitig an Ihr Verzehrguthaben - eine spätere Guthabeneinlösung ist nicht möglich!

WIR FREUEN UNS SEHR DARAUF, IHNEN IN DEN KOMMENDEN WOCHEN EINE GENUSSVOLLE ZEIT IN UNSEREM CLUB-RESTAURANT ZU BEREITEN!



Martins- und Weihnachtsgans Menü

Bestellungen sind nur mit 24 h Vorlauf
und Vorbestellung in der Zeit von
01.11.2026 - 19.12.2026 möglich

Cremiges Kürbissüppchen mit Ingwer serviert mit knusprigen Kürbiskernen und echtem Steirischen Kürbiskernöl

8,50€

Klassisch geschmorte Brust oder Schenkel von der Gans

serviert mit Rotkohl, Kartoffelklößchen,
Maronen und Wildpreiselbeeren

42,50 €

Wildgulasch "Hubertus Art"

Wir servieren dieses traditionelle Gericht
mit Knödel, Tagliatelle oder Spätzle , dazu reichen
wir IhnenApfelrotkohl

28,70 €

Ofenfrischer Bratapfel

Hausgemacht – gefüllt mit feinstem Marzipan,
Mandeln und Rosinen,
verfeinert mit Puderzucker und warmem
Vanilleschaum / Vanillesauce

8,90 €

Alternative Desserts

2 Kugeln Zimteis mit Sahnehäubchen

5,80 €

Wiener-Apfelstrudel

mit Puderzucker und Vanillesauce

6,40 €



🍝 Spaghetti al Mare

Ein mediterraner Hochgenuss:
Italienische Spaghetti zubereitet mit Black Tiger Gambas und frisch geriebenem Parmesan – ein Geschmackserlebnis wie ein Kurzurlaub am Meer!

25,90 €

🥩 Wiener Schnitzel – Der Klassiker in Perfektion

Ein zeitloser Genuss: Erleben Sie unser zartes Kalbsschnitzel, meisterhaft in unserer speziellen „ENA-Bröselpanade“ paniert und goldbraun in der Pfanne ausgebacken.
Dazu reichen wir knusprige Pommes frites und einen erfrischenden Beilagen Salat, angemacht mit einem feinen Aceto Balsamico-Dressing.
Ein traditionelles Gericht in höchster Qualität – so muss ein Schnitzel schmecken!

27,50 €

🏌️ Golfer’s Liebling - Roastbeef

Ein wahrer Klassiker und Favorit unserer Mitglieder! Genießen Sie zarte, perfekt gebratene Scheiben vom argentinischen Roastbeef, die auf der Zunge zergehen. Dazu servieren wir eine großzügige Portion unserer hausgemachten, herzhaft-leckeren Bratkartoffeln, deren Würze ideal mit dem Fleisch harmoniert.
Auf vielfachen Wunsch unserer Gäste abgerundet mit einem frischen, knackigen Beilagen Salat angemacht mit klassischem Italian Dressing.

26,40 €

🐟 Zanderfilet „Gourmet“

Genießen Sie unser zart gebratenes Zanderfilet, dessen feines, weißes Fleisch durch die sanfte Zubereitung besonders gut zur Geltung kommt. Begleitet wird dieser Fischgenuss von leckeren Butterkartoffeln und einer feinen Senf-Dill-Sauce, die dem Gericht eine wunderbar würzige Note verleiht.
Als frische und leichte Ergänzung servieren wir einen Wildkräutersalat, angemacht mit einem klassischen Italian-Dressing.

32,90 €



Bunter Salatteller als vegetarische Hauptspeise

Frische Blattsalate der Saison mit Gemüsevariation.
Bitte teilen Sie uns Ihre bevorzugte Dressing-Wahl mit:
Joghurt-Kräuter Dressing, Italian Dressing mit feinem Estragon,
Aceto Balsamico Clásico oder Olivenöl / Kräuter-Essig.
9,80 €

Bitte wählen Sie aus nachfolgenden Salat-Topping-Variationen:

+ **Avocado extra 3,90 €**

+ 4 **Tiger Riesen Gambas (8/12 Kalibrierung)**
ohne Schale, ohne Kopf
14,50 €
(Allergene: D)

Dazu servieren wir Ihnen knuspriges Steinofenbaguette
mit Knoblauch und Olivenöl

🍽️ Unsere Festtagsgans – Ein unvergessliches Erlebnis

Eine ganze, knusprig gebratene Gans (ca. 4 kg)
Dazu klassische Beilagen:
Apfelrotkohl, herzhafte Klöße und winterliche Maronen
abgerundet mit unserer leckeren, hausgemachten Spätburgundersauce
Als süßer Abschluss:
Pro Person ein feiner Bratapfel, gefüllt mit Marzipan.
(Die Portionierung ist ideal für 3-4 Personen)

Preis für dieses Festmahl: 168,50 €

Gans-Bestellungen sind nur mit 48 Stunden Vorlauf und VORBESTELLUNG im Zeitraum vom 01.11.2026 bis 19.12.2026 möglich.