



„G A N S K Ö S T L I C H“

Was gibt es Schöneres in der dunklen Jahreszeit, als ein köstliches Gänsemenü mit den Liebsten zu teilen? Mit feinen Bratäpfeln, hausgemachtem Rotkohl und frischen Klößen ein unnachahmlicher Genuss!

MENÜ VON DER GANS

Wildessenz mit Thymianravioli, Gemüse und Kräutern

*

Ofenfrischer Gänsebraten mit glasierten Maronen, Äpfeln und Zwiebeln, Rotkohl und Kartoffelknödeln

*

Preiselbeerschnitte mit Orangensabayon und weißem Schokoladeneis

42,00 €

Bitte reservieren Sie!

Zu kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

.....
Wegen des erhöhten Hygieneaufwands erlauben wir uns, einen Aufschlag von 2,50 € pro Gedeck zu berechnen.



G E M Ü T L I C H E R G E N U S S
– A B E R S I C H E R !

Ihr Wohlbefinden liegt uns am Herzen.

Mit beratenden Ingenieuren setzen wir im Parkhotel ein effektives Raumlufthkonzept gemäß den aktuellen Empfehlungen des Bundes um.

Unsere zweimal jährlich gewartete Lüftungsanlage wird zusätzlich an Corona-Bedingungen angepasst und durch modernste, dafür getestete und empfohlene Luftreiniger erweitert.

Ergänzend zu „AHA + L“ erreichen wir mit dieser Technik eine besonders hohe Luftqualität und garantieren Ihnen größtmögliche Sicherheit und entspannten Genuss bei einem Besuch im Seasons Restaurant.

Darüber hinaus informieren wir Sie gern auf unserer Website zum aktuellen Stand der öffentlichen Verordnungen für die Gastronomie in unserer Dokumentation

www.parkhotel-wolfsburg.de/restaurant/informationen-in-pandemiezeiten