

Willkommen zum Gänseessen jedes Jahr ab dem 11. November

Den Brauch zu St. Martin eine gebratene Gans zu verspeisen, hat seinen Ursprung wohl zum einen darin, dass der Martinstag im Mittelalter den Beginn der 40-tägigen Fastenzeit bis Weihnachten einläutete. Am letzten Tag vor Beginn dieser Fastenzeit konnten die Menschen noch einmal richtig schlemmen.

Daneben war der Martinstag der traditionelle Tag des Steuerzahlens. Bezahlt wurde dabei in Naturalien, auch in Gänsen, da die bevorstehende Winterzeit das Durchfüttern der Tiere schwierig machte.

Ein Ursprung des Martinsgans-Essen liegt wohl auch in einer Episode aus dem Leben des Heiligen: Als man ihn zum Bischof von Tours erheben wollte, versteckte er sich der Legende zufolge in einem Gänsestall. Die hohe Verantwortung hatte ihm Angst gemacht. Die Gänse schnatterten jedoch dermaßen, dass Martin entdeckt wurde.

Ofenfrischer Gänsebraten

mit Zimtrotkohl und handgedrehten Kartoffelklößen,
Bratapfel

€ 19,50

Die Gans am Tisch tranchiert

eine ganze Gans für 4 Personen auf
Vorbestellung

Wir tranchieren Ihre Gans vor Ihren Augen
dazu reichlich Apfelrotkohl und handgedrehten
Kartoffelklößen

inkl. einem Amuse Gueule vom Küchenchef
inkl. 1 Glas Gänsefett zum Mitnehmen

€ 99,-

1/2 Bauernente

mit eigener Sauce, Apfelrotkohl und
handgedrehten Kartoffelklößen
nur auf Vorbestellung (5Tage)

€ 19,50

Ofenfrische Gänsekeule

mit Apfelrotkohl und handgedrehten Kartoffelklößen

€ 16,50

Das Menü zum Abend

Ein Willkommensgruß aus der Küche

Hausgemachtes Gänsefett

mit ofenfrischem Baguette und Brot

Klare Gänsekraftbrühe

mit Gänsefleisch und gehackter Petersilie

Herbstsalat

Preisselbeervinaigrette mit geräucherter Entenbrust

Knuspriger Gänsebraten

dazu Apfelrotkohl und hausgemachten Klößen

Vanilleeis mit Zwetschgenröster

€ 36,-