

„Wilde Leckereien“

Was dem Jäger vor die Flinte läuft

Ragout und Kurzgebratenes vom heimischen Wild
Speck – Rosenkohl | Rotkohl | Kartoffelkloß | glasierte Maronen

25 €

Entenbraten

Ente gegrillt | Ente rosa Sous vide gegart mit Gadewitzer Honig | arteigene Soße
Apfelrotkohl | Leons Semmelknödel

23 €

Oldenburger Entenbrust

rosa Entenbrust Sous Vide gegart und gegrillt | Radebeuler Hokkaidokürbis | Rosenkohl
Passionsfrucht – Rosabeerensoße | Leons Butterspätzle

25 €

„Martinsgans“

Als Brauch ist heute vor allem das traditionelle Martinsgansessen verbreitet. Gern wird erzählt, dass es seinen Ursprung in einer Legende über Martins Leben habe: Entgegen seinem eigenen Willen und trotz Vorbehalts des Klerus drängte das Volk von Tours darauf, Martin zum Bischof zu weihen. Asketisch und bescheiden, wie er sein Leben führte, hielt er sich unwürdig für solch ein hohes Amt und habe sich deshalb in einem Gänsestall versteckt. Die Gänse jedoch hätten so aufgeregt geschnattert, dass Martin gefunden wurde und geweiht werden konnte.

„Gänsepunsch“ ab 4.11.2022

klare, kräftige Gänsebrühe | Feldgemüse | Gänseeinlage

7 €

Brust oder Keule von der Gans ab 4.11.2022

knusprig gegrillt mit Gadewitzer Honig | Grand Marnier - Beifuß Soße
winterliches Apfelrotkohl | Maronen | Kartoffelkloß

28 €