



## „WILDE LECKEREIEN“

### „HEIMISCHER HIRSCHBRATEN“

25€

Rahmschwarzwurzel | Rotkohl | Kartoffelklöße | glasierte Maronen

### „OLDENBURGER ENTENBRATEN“

25€

halbe Oldenburger Ente | gegrillt mit Gadewitzer Honig | Pflaumensoße  
Apfelrotkohl | Kartoffelklöße Senfrauke

### „MARTINGANS“ 11.11. - 31.12.

*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“

klare, kräftige Gänsebrühe | Feldgemüse | Gänse Einlage

7€

### „BRUST ODER KEULE VON DER GANS“

25€

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