

# „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

klare, kräftige Gänsebrühe | Feldgemüse | Gänse Einlage

Riesaer Fadennudeln

8 €

## Rahmsüppchen vom Radebeuler Hokkaido Kürbis

ein Hauch Ingwer | Weißburgunder | geröstete Kürbiskerne Steirisches Kürbiskernöl

8 €

## Gänsebraten

knusprig gegrillt mit Gadewitzer Honig

Grand Marnier - Beifuß Soße

winterliches Apfelrotkohl | Maronen | Kartoffelkloß

25 €

## Dreierlei Sahnehalbgefrorenes

vom Lebkuchen, weißer Valrhona Schokolade und Eierlikör

Zwergorangen | Glühwein Sabayon

10 €

*Der Wein für die Leute, das Wasser für die Gänse!*