„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 | Polenta

8 €

„Gänsevorspeise“

Hausgemachtes Gänserillettes | Gänse – Apfelschmalz | Röstzwiebeln | Apfelragout | Brotkorb

12 €

Leckerer Gänsebraten

Gänsebraten mit Gadewitzer Honig| kräftige Gänse - Grand Marnier - Beifuß Soße

winterliches Apfelrotkohl | Kartoffelklöße

33 €

„Winterdessert“

Sablé Breton | Kalamansi Sorbet | Mousé von weißer Valrhona Kuvertüre | Pistazienerde

Fruchtcoulis | Hippe | Salzkaramel | Vanille

12 €

3 Gang Menü mit Suppe – 50 €

4 Gang Menü mit Vorspeise – 60 €



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