



im Restaurant „Zum Gebergrund“

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. Nach einer anderen Erzählung griffen die Bürger von Tours zu einer List. Ein Bauer sei zu Martins Versteck gegangen und habe diesen gebeten, seine kranke Frau zu besuchen. Hilfsbereit, wie Martin nun einmal war, habe er seine Sachen genommen und den Bauern nach Hause begleitet. Wahrscheinlich sah er ziemlich schmutzig aus – als habe er eine Zeit lang in einem Gänsestall gelebt

„Gänsepunsch“

Klare, kräftige Gänsebrühe mit Feldgemüse und Gänseeinlage

6,00 €

„Die wohl beste Gans in Dresden“

Viertel von der Gans

knusprig gegrillt mit Wildblüten – Honigglasur,
Grand Marnier – Beifußsoße,
winterliches Apfelrotkohl und Kartoffelklob

21,00 €

Weißer Spekulatius – Nougatmousse

mit Portwein – Zimtpflaumen
fein arrangiert

7,00 €

Als Menü für 32,00 €

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