

Gans & Ente

„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 aufgereggt geschnattert, dass Martin gefunden wurde und geweiht werden konnte.

„Gänsepunsch“

klare, kräftige Gänsebrühe | Feldgemüse | Gänse-Einlage

8 €

Gänsebraten

knusprig gegrillt mit Gadewitzer Honig | Grand Marnier-Beifuß-Soße

winterliches Apfelrotkohl | Maronen | Kartoffelkloß

25 €

Oldenburger Entenbraten

leckere Oldenburger Ente | arteigene Soße | Apfelrotkohl

Kartoffelklöße | karamellisierte Maronen

halbe Ente 25 €

viertel Ente 22 €

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