



Martinsgans



Um den Ursprung des Martinsgansessen ranken sich viele Legenden. Wie die, dass der heilige Martin von Tours sich vor seiner Weihe zum Bischof in einem Gänsestall versteckt haben soll, da er die große Würde und Verantwortung des Bischofsamtes nicht mit seinem asketischen und bescheidenen Leben vereinbaren wollte. Die Gänse hätten jedoch so aufgeregt geschnattert, dass Martin gefunden wurde und geweiht werden konnte. Wahrscheinlicher als die Legenden ist aber, dass früher in Zeiten des Lehnswesens im November eine Lehnspflicht bestand und diese häufig in Form einer Gans anstatt Gold oder Geld entrichtet wurde. So wurde dann in einem großen Festmahleine Gans verspeist.

Gans aus dem Ofen

für vier Personen am Tisch tranchiert, dazu Rotkohl, Rosenkohl, die Backobst-Füllung, Kroketten, Kartoffelklößen und Soße.

119,00 €

Gans aus dem Ofen

für vier Personen am Tisch tranchiert, dazu Rotkohl, Rosenkohl, die Backobst-Füllung, Kroketten, Kartoffelklößen und Soße
Inklusive einer Flasche Rotwein 2013 Grande Réserve „Trimontium“
Bessa Valley Winery und St. Michaelis Mineralwasser

135,00 €

Nur auf Vorbestellung. Bitte bestellen Sie Ihr Gänseessen rechtzeitig vor.