

Gänsekarte (ab November)

- nur auf Vorbestellung -

*Unsere Gänse werden frisch im Ganzen gebraten und als Portion mit
Brust und Keule serviert.*

Vorher reichen wir Ihnen eine kleine Vorspeise von der Gans

Gänsebraten mit glasierten Maronen und Bratapfel ^(1, 3, 4, 5, 15)

dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

€ 32,50

Gänseleber Calvados auf Feldsalat ^(3, 5, 15)

mit Kartoffeldressing und Baguette

€ 12,50

Die Martinsgans

Hier ist es von alt her ein Brauch,
vielleicht ist der woanders auch,
dass um St.Martin als Delikatesse,
gern jeder Gänsebraten esse.

In einem Gatter und `ner Halle,
da schnatterten die Gänse alle,
die hier erlebten ein schönes Jahr,
sie schweben nun in höchster Gefahr.

Unschön ist es hier laut zu sagen,
den Gänsen geht es an den Kragen.
Sie wird gerupft und ausgenommen,
bevor sie in die Küche kommen.

Hier wird gewürzt und dann gebraten,
ist dann der Braten gut geraten,
wird tranchiert und schön garniert,
mit einem guten Wein serviert.

Gereicht dazu, gemacht ganz frisch,
die Soße, Knödel, Rotkraut auf den Tisch.

Ein jeder sich den Bauch anfüllt,
bis dann der Appetit gestillt.

Das Essen soll auch gut bekommen
drum wird ein Ouzo noch genommen
und keiner hat darüber nachgedacht,
was hat man mit der Gans gemacht.

St.Martin der Tiere Schutzpatron
mochte den Gänsebraten schon,
der Brauch der wird ihm zugeschrieben
und dabei ist es dann geblieben.