

Martinsgansessen (ab 11.11.2018)



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 Schnaps 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.

Gerhard Krause

Wir füllen die Gans mit Äpfel und Rosinen,
weil das so Sitte ist
und
weil es so gut schmeckt...

...dazu servieren wir Ihnen vorweg:

Geflügelkraftbrühe

und zur Gans gibt 's:

Gewürzrotkohl,

Grünkohl mit Speck,

glasiertes Maronen-Pilzgemüse

und

geschmolzene Kirschknödel

38 € pro Person