

Gänseessen in der Klosterschänke

Herzlich Willkommen zum traditionellen Martinsgansessen

Den Brauch zu St. Martin eine gebratene Gans zu verspeisen, hat seinen Ursprung wohl zum einen darin, dass der Martinstag im Mittelalter den Beginn einer 40-tägigen Fastenzeit bis Weihnachten einläutete. Am letzten Tag vor Beginn dieser Fastenzeit konnten die Menschen noch einmal richtig schlemmen. Daneben war der Martinstag der traditionelle Tag des Steuerzahlens. Bezahlt wurde dabei in Naturalien, auch in Gänsen, da die bevorstehende Winterzeit das Durchfüttern der Tiere schwierig machte. Ein Ursprung des Martinsgans-Essens liegt wohl auch in einer Episode aus dem Leben des Heiligen: Als man ihn zum Bischof von Tours erheben wollte, versteckte er sich der Legende zufolge in einem Gänsestall. Die hohe Verantwortung hatte ihm Angst gemacht. Die Gänse schnatterten jedoch dermaßen, dass Martin entdeckt wurde.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Tag und einen Guten Appetit.

Vorspeisen

Gänsebrühe ^{A2} € 4,90
mit Gänsefleisch und frischen Kräutern, dazu ofenfrisches Weizenbaguette

Hauptgerichte

Gänsekeule aus dem Ofen ^{A,A2,I,J,L} € 26,50
auf einer Orangensoße, dazu Apfelrotkraut und handgedrehten Kartoffelklöße

Tranchierte Gänsebrust ^{A2,I,J,L} € 26,90
auf Orangensoße, dazu Apfelrotkraut und handgedrehte Kartoffelklöße

Entenkeule ^{A2,G,I,J,L,1} € 18,90
frisch aus dem Ofen, auf einer Orangensoße, dazu Rosenkohl und handgedrehte Kartoffelklöße

Beilagenänderung auf Wunsch zu einem Aufpreis € 0,50

* alternativ mit Rosenkohl, Kartoffeln, oder hausgemachte Semmelknödeln

* extra Soße € 0,50

zur Mitnahme
Hausgemachtes Gänsefett
im Glas € 3,00

Menü zum Martinsgansessen

Klare Gänsekraftbrühe
mit Gänsefleisch und gehackter Petersilie, dazu ofenfrisches Weizenbaguette

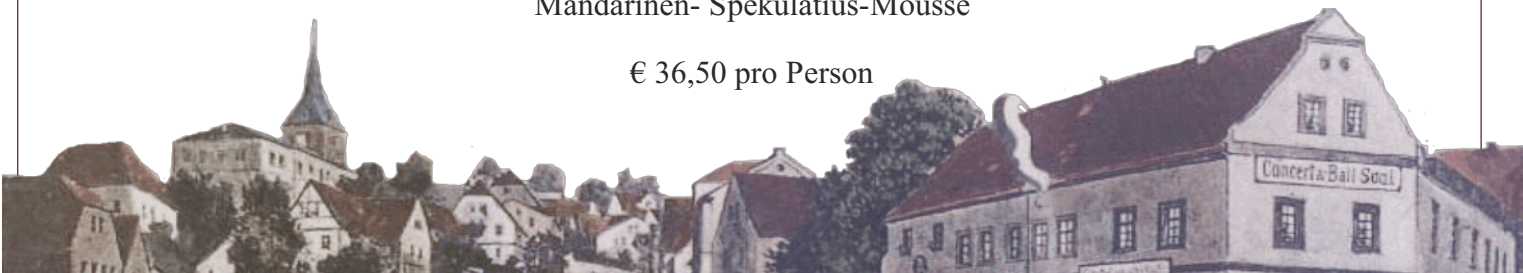
ODER

Kleiner gemischter Salat
mit Blattsalaten, Radicchio, Chicorée und Orangen, Gurke, Tomate, Himbeerdressing,
dazu ofenfrisches Weizenbaguette

Gänsekeule ODER Gänsebrust frisch aus dem Ofen
auf einer Orangensoße, dazu handgedrehte Kartoffelklöße und Apfelblaukraut

Mandarinen- Spekulatius-Mousse

€ 36,50 pro Person



Gänseessen in der Klosterschänke

Kleine Gaumenfreude Etwas Süßes

Mandarinen - Spekulatius-Mousse G € 6,50
auf einem Pfirsichspiegel, garniert mit Sahne und Orangenfilets

Weihnachtsfeiern im Klosterhof

für große und kleine und kleinste Gesellschaften
mit und ohne Programm genau das Richtige
- gemütlich, ausgelassen, schmackhafte Gerichte und Buffets -

nur auf Vorbestellung

„Die Gans am Tisch tranchiert“

vorab

„Ein Gruß aus der Küche“

Kornbrote mit hausgemachten Gänsefett

Gänsebrühe

*eine ganze Gans für 4 Personen
tranchiert am Tisch*

*dazu Apfelrotkohl und handgedrehte Kartoffelklöße
wahlweise mit Rosenkohl oder Kartoffeln
- wird auf der Tafel eingesetzt*

1 Glas Fett zur Mitnahme

€ 135,00

zur Mitnahme

Hausgemachtes Gänsefett
im Glas € 3,00

Weinempfehlungen

Nero d'Avola Corbello	0,20l	€ 7,80
trocken - Baglio Curatolo Arini 1875 S.r.l. - Italien - Sizilien	0,50l	€ 18,50
kräftiger, feuriger Duft, schöne Fruchtaromen mit Anklängen von Kirschen und frischen Kräutern, pfeffrige Note, sehr rund	0,75l	€ 28,50
Bischoffinger Spätburgunder Tradition	0,20l	€ 6,90
QbA halbtrocken, Winzergenossenschaft Bischoffingen Endingen - Deutschland - Pfalz	0,50l	€ 16,80
schönes dunkles Granatrot spiegelt diesen Wein im Glas wieder, frische rote Früchte mit einer ungewöhnlichen Fülle und Würze, fruchtig bis intensiv im Geschmack mit einer angenehmen Restsüße	0,75l	€ 25,00
Jessener Gorrenberg Riesling Kabinett	0,20l	€ 7,80
Riesling - trocken - Weingut Hanke - Deutschland - Sachsen	0,50l	€ 18,90
Aromen von reifen Pfirsichen, frisch mit einer feinen Frucht und eleganter Säure	0,75l	€ 27,90

