

Sankt - Martins - Gänsebraten –Essen

Großmutter's Weisheit:

Eine Gans, die Sankt Martin

und Weihnachten überlebt, taugt nichts !

...und nun feines von der Martins - Gans:

„GANS“ was kleines:

Geflügelbrühe „Célestine“

mit Streifen vom Kräuter-Eierkuchen, Gänsefleisch und Wurzelgemüse

4,90 €

Gänseleber gebraten,

mit gedünsteten Apfelscheiben und Zwiebeln auf geröstetem Vollkornbrot

6,90 €

Grünkohl mit „Bremer Pinkelwurst“

und Petersilienkartoffeln

12,50 €

„GANS“ - klassisch:

Gänsebrust von der Martins-Gans

dazu hausgemachter Grünkohl oder Apfelrotkohl

und Kartoffelklößen^{1,2} nach Thüringer Art

18,50 €

Knusprige Gänsekeule nach Omas Rezept,

an einem mit Nüssen, Rosinen und Marzipan gefüllten Bratapfel,

dazu unseren hausgemachten Grünkohl und Kartoffelklößen^{1,2}

17,90 €

„GANS“ was feines:

Tranchen von der entbeinten Gänsebrust

an Kirschsauce, gebuttertem Rosenkohl und

hausgemachten Kartoffelkrappen

18,90 €

oder ganz viel von der „GANS“ ?

Gänse-Essen „satt“

eine knusprige Keule und Tranchen von der Gänsebrust,

dazu unseren hausgemachten Apfelrotkohl und Grünkohl

und 3 Kartoffelklößen^{1,2}

25,90 €

oder etwas von der „kleinen Verwandtschaft,..“:

Brandenburger Land-Entenbraten

¼ Ente mit hausgemachten Apfelrotkohl und Kartoffelklößen^{1,2}

16,90 €