

## **11.11.2017 \* Martinsgans**

Manch einer weiß gar nicht was St. Martin ist und andere freuen sich jedes Jahr wieder auf diesen Tag - und auf die Martinsgans. Woher aber dieser Brauch kommt weiß kaum einer. Hier erfahren Sie es:

Dass es den Gänsen an St. Martin an den Kragen geht, ist allseits bekannt. Am 11. November kommt traditionell eine frisch gebratene, krosse Gans auf den Tisch, am liebsten serviert mit Klößen, Rotkohl und einer deftigen braunen Soße. Aber warum ist das eigentlich so? Was steckt hinter dem kulinarischen St. Martins-Brauch?

Und stimmt es tatsächlich, dass Martinsgänse Glück bringen?

Tatsächlich hat das der Brauch der Martinsgans seine Wurzel nicht in dem großzügigen und barmherzigen Verhalten des Heiligen Martin, sondern im Kreislauf des Bauern- und Kirchenjahres: Am 11. November beginnt die 40-tägige vorweihnachtliche Fastenzeit und damit eine Phase, in der fettes Essen tabu ist. Überdies war der 11. November früher jener Termin, an dem die bäuerlichen Pachtzahlungen fällig wurden - und die bestanden nicht selten in Form einer Gans, weil im Mittelalter Naturalien Geld weitgehend ersetzten.

### **AMUSE BOUCHE**

**Hausgemachtes Gänseeschmalz  
mit Kartoffelbrot aus eigener Herstellung**

### **SUPPE**

**Klares Süsschen vom Gänseklein  
mit bunten Gemüstreifen und feinen Nudeln  
dazu reichen wir frisches Baguette**

**4,50 €**

### **NUR AUF VORBESTELLUNG**

**KLASSISCHE GÄNSEKEULE VON DER MARTINSGANS**

**mit je einer Beilage Ihrer Wahl**

**Preis pro Person 20,50 €**

### **GEMÜSEBEILAGEN**

**Geschmorte Waldpilze, verfeinert mit Sahne, Speck und Zwiebeln**

**Rosenkohl mit Schinken und Zwiebeln angeschwenkt**

**Apfel-Rotkohl**

**&**

### **KARTOFFELBEILAGEN**

**Rosmarinkartoffeln**

**Gebackene Kartoffelkroketten**

**Hausgemachte frische Klöße**

**Die Zubereitungszeit der frischen Klöße kann bis zu ca. 25 min. betragen**

**Sehr gern nehmen wir Ihre Reservierung unter**

**034297-98 68 888**

**seeperle@seepark-auenhain.de**

**entgegen.**

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch.**