

tages karte 12.11.-15.11.25+

...diese Woche ist St. Martins Woche. Der Fokus liegt auf der Gans, so lange der Vorrat reicht. Trotzdem dürfen natürlich die Herbstklassiker nicht fehlen. So haben wir für diese Woche eine kleinere, aber genauso gute Tageskarte vorbereitet.

menu

vornweg

Kalbstafelspitz | Rauchforelle | Kapernbeere | 18
unsere Interpretation eines Vitello tonnato

Bunte Bete Variation | Meerrettich | Saint Maure (Ziegenkäse) | 16

Maronensuppe (Esskastanien) | schwarze Walnuss | Kräuterseitling | 12

zwischen durch & mittendrin

Feldsalat | Granatapfel | geratene Gänseleber | 18

Burata | Avocado | Balsamico Schalotten | 2erlei Schinken | 18

Tagliatelle Tartufato- (Pasta | schwarzer Herbsttrüffel | Butter | Pecorino)) | 24
Gerne dazu Wildschwein Salami | 5

hauptsächlich

Wolfsbarsch | dicke Bohnen | Babyspinat | Chorizzo | 28

Hirschrücken | Pastinake | Semmelstoppel Pilz | Trüffelkartoffel | 34

darf sein

Tarte Tatin Birne | Mandel Parfait | 10

Bayrisch Creme (Mousse) | Zwetschgenröster | 12

Käse | Brot | Marmeladen | Früchte | 3er 14 | 5er 21 | 8er 28

| |
|--|
| 3 Gang Menü 39 Marone Wolfsbarsch Tarte |
|--|

| |
|---|
| 4x4 = vier Gänge & vier Weine 0,1 - ab 2 Personen - 88,88 pP Bete Trüffel Hirsch Käse |
|---|

Ihre Gastgeber: Conni, Haris, Frank, Barbara, RB

Lieferanten: Keltenhof Gemüse & Pilze | Fleischerei Stolle Meissen | Fleischerei Heyer
Werdau Frischeparadies Lindenberg Berlin | Alt Köpenicker Wochen- Markt |
Bäckerei Körner Köpenick

delight
esskultur

St. Martin

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. 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.

Das bäuerliche Winterjahr gestaltete sich ruhig, was auch aus den veränderten Lichtverhältnissen resultierte: Die Felder waren bestellt, viel Arbeit gab es nicht mehr zu tun, die Tage wurden immer kürzer und man hielt sich im Hause auf, spann Wolle, kochte ein und bereitete die Wintervorräte zu. Weil es dafür keines großen Gesindes bedurfte, wurden an St. Martin zudem Mägde und Knechte entlassen und zum Abschied ebenfalls mit einer Gans beschenkt. Dass die Bauern und Gutsherren ausgerechnet eine Gans zum Geschenk erwählten, mag mit der Heilkraft zusammenhängen, die den wachsamen Vögeln zugeschrieben wurde: Das Fett der Gans, hieß es, sei gut gegen Gichtleiden; ihr Blut senke Fieber. An Hexerei hingegen erinnert der Brauch, eine Feder des linken Flügels zu verbrennen, mit Wein zu vermischen und anschließend zu trinken, um Krampfanfällen vorzubeugen. Ebenso kurios erscheint der Glaube, aus dem gemeinsamen Zerbrechen der Gänse-Brustknochen die Zukunft zu lesen: Wer das größere Stück in den Händen hielt, durfte sich nach damaliger Auffassung auf die Erfüllung eines langen gehegten Wunsches freuen.

Geblieben ist heute jedoch die klassische Zubereitungsweise der Gans. Von ihr hängt der Geschmack des festen Fleisches ab. Je aromatischer die Füllung gerät, desto intensiver wird auch das Fleisch munden.

St. Martins Menü
November 2025

Maronen Süppchen

Schwarze Nuss & Kräuterseitling

Teile von Keule & Brust der Freilandgans

Kloß & Rotkohl

Bayrisch Creme

Rosmarin - Sauerkirschen & Schokoladen Sorbet

€ 44,44

| |
|---|
| ALTERNATIVE VEGETARISCHE GERICHTE GERNE AUF ANFRAGE UND ABSPRACHE |
|---|