

Wenn die Tage kürzer werden und das Laub  
in leuchtenden Farben erstrahlt, sehnen  
wir uns nach köstlichen Wohlfühlgerichten.  
Von Suppen über Pinsa bis hin zu fruchtigen  
Nachspeisen mit Äpfeln und Birnen –  
die Herbstküche hält für jeden Geschmack  
etwas bereit.

Im Herbst haben Wurzelgemüse wie  
Karotten, Pastinaken, Rote Bete und  
Sellerie Hochsaison. Pilze sowieso  
Sie zeichnen sich nicht nur durch ihren  
intensiven Geschmack, sondern auch durch  
ihre Vielseitigkeit in der Küche aus. Unser  
Gemüse kommt aus Brandenburg, sorgfältig  
angebaut von der Regionalmarke  
‘Unsere Heimat – echt & gut’.



### Das gewisse ETWAS & mehr | 9

Franz. Kubbana Brioche | Weizen- Sauerteig | Roggen- Sauerteig | Butter | Aufstrich | Creme

### FETTES BROT - Heyer's Blut & Leberwurst | Pastrami | 14

Körners Roggensauerteig Brot | Chutney | Senf | Cornichons

### MOZZARELLA BAR -das weiße Vergnügen - BÜFFEL MOZZARELLA von POELLA | 18

Burrata | Schalotten | alte Tomaten Sorten | Meissner Domspeck & Coppa di Stoli

### Bomfordtionös - Meissner BROTZEIT | 32

Schinken | Salami | Wurst | Rillettes von Fleischerei Stolle aus Meißen | Gemüse | Käse Vielfalt | Château Butter



### Kornweg

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

(Esskastanien) Maronensuppe | schwarze Walnuss | 12

### zwischen durch & mittendrin

Wildkräutersalat | Beluga Linsen | Wildpreiselbeeren | Barbarie Entenbrust rosa gebraten | 18

Gelbe Bete & Rote Bete | Meerrettich | Saint Maure ( Ziegenkäse) | 16

Linguine Tartufato- (Pasta | schwarzer Herbsttrüffel | Butter | Pecorino) | 24

Gerne dazu Wildschwein Salami | 5

Pinsa (gut zum Teilen, weil üppig(er)) - Herbst- Pilze | Quitte | Fontina Aosta | 21

### TISCH VOLL- Lassen Sie sich überraschen

einmal querbeet durch die Vorspeisen / Suppe / Salate / Zwischengänge-

Serviert in 3 Gängen | Ab 4 Personen- 44pP

### hauptsächlich

Filet vom Bodden Zander | dicke Bohnen | Babyspinat | Chorizzo | 28

Buntes vom Duroc Schwein | geschmorte Bäckchen / Kotelett) | Spitzkohl | Polenta | 34

Hirschrücken | Schwarzwurzel | Semmelstoppel Pilze | Trüffelkartoffel | 36

### darf sein

Tarte Tatin | Mandel Parfait | 10

Bayrisch Creme (Mousse) | Zwetschgenröster | 12

Käse | Brot | Marmeladen | Früchte | 3er 14 | 5er 21 | 9er 28

### 3 Gang Menü

Marone | Zander | 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



MOZZARELLA BAR –das weiße Vergnügen – BÜFFEL MOZZARELLA von POELLA | 20  
Burrata | Zucchini | Granatapfel | Himbeere | Rucola | Crostini

Vornweg

Kalbsrücken rosa & Rauchforelle mit Karpfen | 18

Maronen (Esskastanien) Süppchen | schwarze Nuss | rote Bete Schaum | 12

zwischen durch & mittendrin

Beluga Linsen, Kürbis, Wildkräuter, Entenbrust rosa | 18

Salat von Gelber Bete, Mango, Endivie und Ziegenkäse | 18

Linguini Tartufata – (schwarzer Herbsttrüffel | Butter | Pecorino) | 24

Gerne dazu Wildschwein Salami | 5

Pinsa (gut zum Teilen, weil üppig(er)) – Pilze | Quitte | Fontina Aosta | 24

hauptsächlich

Loup de mer filetiert dicke Bohnen Weiße Bohnen, Chorizo, Ingwerschaum | 26

, BUNTES, vom Iberico Kotelett & Bäck, Lavendel Spitzkohl trüffelkartoffel püree & chips

Hirschrücken Schwarzwurzel semmelstoppelpilz | Steinpilz | Polenta

darf sein

Mohn Mousse Zwetschgenröster | 12

Orangen trifle | Schokoladen Sorbet

Käse | Brot | Marmeladen | Früchte | 3er 14 | 5er 21 | 9er 28

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 wachsamem 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.

Geblichen 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.

## Martins Menü

### Tages SÜPPCHEN

Teile von Gänsekeule & Gänsebrust Brust  
Kloß & Rotkohl Strudel

Schoko- Passionsfrucht- Cannelloni,  
Feigen

€ 44,44

Ab 4- 6 Personen & Vorbestellung

Dithmarsche Freiland Gans im Ganzen  
Kloß & Rotkohl Strudel

€ 220

Amerika, Europa, Deutschland haben in Sachen Essen

einen erschütternden kollektiven Entfremdungs- und Entleerungsprozess

hinter sich gebracht, in dessen Zuge das Essen in absurder Weise industrialisiert wurde.

Wir heute verbinden mit Essen nicht mehr die Suche nach Rezepten, nach Zutaten,

nicht mehr den oft langwierigen Prozess der Herstellung,

in den so viele Kulturtechniken und so viel Allgemeinwissen einfließen.

Nein: Unsere Ernährung beginnt heute gern mit dem Geräusch der Klingel am

Mikrowellenherd, wenn die praktische Alu-Portionsschale nach dreieinhalb Minuten bei 800

Watt gut durchgeheizt ist.

Kann es nicht sein, dass unsere Probleme genau daher rühren?

Essen, Trinken, Ernährung sind Phänomene mit so vielen Unbekannten, dass sich lösbare Gleichungen daraus nicht basteln lassen. Ein Chemiker wird an ihnen immer nur erforschen, was für einen Chemiker interessant ist, und ein Mikrobiologe wird nur finden, was sein mikrobiologischer Blick sehen kann. Wie aber alles zusammenhängt, wie Knoblauch und Kirschen, Rotwein und Eheglück, Mozart, Hund und Vollkornbrot am Ende zum mehr oder minder gelingenden Leben eines Menschen werden – das fällt zum Glück nicht in den Beritt von Naturwissenschaftlern.