

Martinsgans aus dem Lehmofen

Samstag, den 11.11.2023

Sonntag, den 12.11.2023

Donnerstag, den 16.11.2023

Freitag, den 17.11.2023

Samstag, den 18.11.2023



Die traditionelle Martinsgans aus dem Lehmofen.

Nach dem „Gruß aus der Küche“ wird der Gänsebraten frisch aus dem Ofen, bereits tranchiert, zusammen mit Rotkohl, Grünkohl, Kartoffelklößen und Orangen-Beifuß-Sauce serviert.

Ein leckerer Nachtisch rundet den Abend ab.

Wir werden eine Auswahl an guten Weinen im Angebot haben.

Ihr seid herzlich willkommen und findet einen gemütlichen Platz in unserer Werkstatt, der Nordscheune oder dem Bauernhaus.

Tischreservierungen sind ab 17:00 Uhr möglich. Bitte gebt uns Eure Personenanzahl und gewünschte Uhrzeit an. Die Teilnehmeranzahl ist begrenzt. Reserviert bitte rechtzeitig.

Der Preis pro Person beträgt 78,-€. Getränke sind im Preis nicht enthalten.



Es kocht Maurice Reymann

aus dem Elsass, wo er 1973 im „Fer Rouge“ / Colmar seine Kochkarriere begann. Seine berufliche Karriere führte ihn über die Restaurants „Pic***“ in Valence, den „Schwarzer Adler**“ in Oberbergen 1981 nach Berlin, wo er im KaDeWe als Küchenchef die „Silberterrassen“ leitete.

Unser Team begleitet Euch durch den Abend.

Übrigens, regionaler geht es nicht:

Unsere Martinsgänse sind bei dem Bauern Peters in Werneuchen, gleich bei uns um die Ecke, aufgewachsen.

Anmeldung unter:

☎ 03338 913896 0

✉ info@gut-leben.berlin

🌐 www.gut-leben.berlin

Ort:

Gut Leben Landresort

Birkholzer Dorfstr. 9

16321 Bernau bei Berlin

Gut Leben
LANDRESORT

