

Martinsgans

NOVEMBER 2024

MONTAG, 11.11.

DONNERSTAG 14.11.

FREITAG 15.11.

SAMSTAG 16.11.

SONNTAG 17.11



aus dem Lehmbackofen

Unsere traditionelle Martinsgans aus dem Lehmofen.

Nach dem „Gruß aus der Küche“ und der Vorspeise 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 gute Auswahl an 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.



Martinsgans

NOVEMBER 2024

MONTAG, 11.11.

DONNERSTAG 14.11.

FREITAG 15.11.

SAMSTAG 16.11.

SONNTAG 17.11



aus dem Lehmbackofen

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.

Übrigens, regionaler geht es nicht:

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

Preis pro Teilnehmer: 89,- € inkl. Begrüßungsgetränk

weitere Getränke nicht im Preis enthalten

Reservierungen an dem jeweiligen Tag ab 17:00 Uhr

Anmeldung und Vorverkauf per E-Mail: info@gut-leben.berlin

Spezielle Fragen über die Telefonnummer: 03338 913896 0

