

# MARTINSGANS

Gut Leben  
LANDRESORT

## 2026 aus dem Lehmbackofen

MITTWOCH, 11.11.2026

DONNERSTAG, 12.11.2026

FREITAG, 13.11.2026

SAMSTAG, 14.11.2026

SONNTAG, 15.11.2026

Genießt unsere traditionelle Martinsgans frisch aus dem Lehmofen.

Nach einem stilvollen „Gruß aus der Küche“ und einer exquisiten Vorspeise

erwartet euch der Gänsebraten, bereits tranchiert und begleitet von Rotkohl, Grünkohl, Kartoffelklößen und einer delikaten Orangen-Beifuß-Sauce. Alternativ gibt es einen vegetarischen Nussbraten.

Das Dessert rundet das Geschmackserlebnis ab und eine gute Auswahl an Weinen steht bereit, um eure Sinne zu verwöhnen.

Ihr seid herzlich eingeladen mit Freunden und Familie einen gemütlichen Platz einzunehmen.

Tischreservierungen sind ab 17:00 Uhr möglich.

Gebt uns bitte bei der Buchung in unserem Shop in den Anmerkungen die gewünschte Uhrzeit an – die Plätze sind begrenzt, also reserviert frühzeitig und rechtzeitig.

Wir freuen uns auf euren Besuch!



# MARTINSGANS



## 2026 aus dem Lehmbackofen

### MARTINSGANSWOCHE

Es kocht wieder 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 Person 89,- € \*  
\*inkl. Begrüßungsgetränk weitere Getränke nicht im Preis enthalten

**Tickets unter**  
**[www.gut-leben.berlin/shop](http://www.gut-leben.berlin/shop)**

Stornobedingungen für unsere Veranstaltungen:  
Bei einer Absage bis zu 14 Kalendertage vor Veranstaltungsbeginn fällt eine Stornogebühr von 50 % der Teilnahmegebühr an.

Bei späteren Absagen oder Nichterscheinen ist der vollen Betrag zu zahlen. Im Regelfall können Tickets auf andere Personen übertragen werden.

