

Als sich der heilige Martin versteckte, um nicht zum Bischof geweiht zu werden, verriet ihn der Legende nach das Geschnatter von Gänsen. Aus diesem Grund gilt die Gans als eines seiner Heiligenattribute und es hat sich der Brauch entwickelt an diesem Tag ein Gänseessen zu veranstalten. **Markus Herbicht** möchte diese Tradition weiterführen und lädt zum **Martingansessen im Schmelzwerk** ein.

## **Xberger Tapas**

\*\*\*

Klare Steinpilzessenz ABC Liebstöckel, Sellerie, Karotten

\*\*\*

Bäuerliche Martinsgans aus dem Ofenrohr Granatapfel-Rotkohl, Biolinda Kartoffelkloß, kaltgerührte Preiselbeeren, Gänsejus

\*\*\*

**Berlin Cheesecake** 

Buttermilcheis, Blaubeere, Passionsfruchtsauce Eine vegetarische Alternative halten wir bereit. **Aperitif** 

Bouvet Ladubay Crémant de Loire

Weine zum Menü

Weißwein

2022er Grauburgunder "Eins zu Eins" Weingut Diehl, Pfalz

Rotwein

2021er Rioja Bodegas Navajas

Vöslauer Mineralwasser Softgetränke

Kaffeespezialitäten

89,00 € pro Person Inkl. Getränke

Limitierte Plätze - bitte reservieren Sie rechtzeitig. Reservierung an: info@schmelzwerk-berlin.de oder unter 0159 04021451

SCHMELZWERK in den Sarotti-Höfen
Mehringdamm 55 • 10961 Berlin Kreuzberg • www.schmelzwerk-berlin.de