

Mortens aften

Lørdag 10/11-18 serveres fra kl. 17.00

Menu



Champagnesuppe med flødeskum, dertil flates

Gammeldags andesteg med hjemmelavet rødkål,
svesker og surt, brune og hvide kartofler

Ris a' la mande med kirsebærsauce

Kr. 269,00

Hvorfor skal man have andesteg Mortensaften?



Den mest berømte Martins legende er uden tvivl den, der handler om, hvordan han fik sit embede som biskop

Den meget hellige - men også ydmyge - Sankt Martin var ikke interesseret i denne forfremmelse, og da man kom for at overdrage ham værdigheden, skjulte han sig i en gåsesti. Da gæssene begyndte at gække og larme, blev han opdaget, hevet frem - og tvunget til at blive biskop. Angiveligt benyttede han sin nye værdighed til at dekretere en straf over de irriterende gæs, nemlig at man hvert år den 11. november skulle dræbe og spise dem.

Fra 1500-tallets Köln kendes en beretning om Martins gås, som nævner stegen som en overordentlig - og på det tidspunkt gammel - lækkerbisknen. Gåsen står på bordet som hovedret, sprødstegt, og fyldt med æbler, rosiner og kastanjer.

Da en gås imidlertid er et både temmelig stort og dyrt måltid, er den her til lands efterhånden blevet erstattet af den både mindre og billigere and.