

SCHMELZWERK

Sarotti-Höfe

MARKUS HERBICHT

lädt zum

MARTINGANSESSSEN ins SCHMELZWERK

am **11.11. & 13.11.2020**

18-23 Uhr

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.

3-GANG-MENÜ

Klare Steinpilzsuppe ABC
Liebstöckel, Sellerie, Karotten

Bäuerliche Martinsgans aus dem Ofenrohr
Grünkohl, Rotkohl, kaltgerührte Preiselbeeren, Gänsejus

Werderaner Apfeltarte
Buttermilcheis, Vanillesauce

Eine vegetarische Alternative halten wir bereit.

GETRÄNKE

Weißwein
2018er Grauer Burgunder „SILBER“
Weingut Horcher, Pflaz

Rotwein
2015er Inspiracion Seleccion
Weingut Valdemar, Rioja

Vöslauer Mineralwasser

Kaffeespezialitäten

69,00 € 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