

Die Gänsemagd

Eine Königin, deren Mann vor langem gestorben ist, schickt ihre einzige geliebte Tochter weit fort zur Hochzeit mit einem Königssohn. Sie gibt ihr eine Magd mit, ein sprechendes Pferd namens Falada und ein Tuch mit drei Tropfen von ihrem Blut.

Die Tochter verliert unterwegs das Tuch mit den Blutstropfen, als sie sich über einen Bach lehnt, weil die Magd sich weigert, ihr mit dem Becher zu trinken zu bringen.

Da zwingt die Magd sie, Pferde und Kleider zu tauschen und zu schwören, darüber zu schweigen.

Als sie in vertauschten Rollen beim Schloss ankommen, schickt der alte König die Königstochter mit einem kleinen Jungen namens Kürdchen (Konrädchen) Gänse hüten. Dem Pferd Falada lässt die falsche Braut den Kopf abhacken, aber auf Bitten der Königstochter hängt der Schlachter den Kopf unter das Tor, durch das sie und Kürdchen täglich mit den Gänsen gehen.

Kürdchen beschwert sich bald beim König, weil die Königstochter jeden Morgen mit dem Pferdekopf spricht und mit einem Spruch ihm vom Wind die Mütze vom Kopf wehen lässt, bis sie sich frisiert hat.

Der König beobachtet sie am folgenden Tag. Als sie sich mit Hinweis auf den Schwur weigert, ihr Verhalten zu erklären, lässt er sie dem Ofen ihr Leid klagen und belauscht sie dabei.

Der Königssohn erfährt nun die Wahrheit. Die falsche Braut lässt der König unwissentlich ihr eigenes Urteil sprechen, wonach sie in einem mit Nägeln beschlagenen Fass zu Tode geschleift wird.

Und so heiratet der König die echte Königstochter und wenn sie nicht gestorben sind, dann leben sie noch heute glücklich auf ihrem Schloss.

ENDE

Gans - klassisch aus dem Ofen



Feldsalat mit Kartoffeldressing und Croûtons

€ 12,50

Lamb's lettuce with potatoe dressing and croûtons

Geschmorte Gänsebrust

**an Orangensauce mit karamellisierten Maronen,
Apfelrotkohl oder Rosenkohl und Kartoffelklöße**

€ 34,50

Braised goose breast in orange sauce with caramelized chesnuts,
red cabbage or brussels sprouts and potato dumplings

**Bratapfel mit Marzipan und Rosinen gefüllt
an warmer Vanillesauce**

€ 11,50

Baked apple filled with marzipan and raisins with warm vanilla sauce

als 3-Gang Menü à € 55,50

3-Course Menue à € 55,50