

Fredericia / Dänemark
Dienstag, 7. Dezember 2021

MS AMADEA / WEIHNACHTLICHES GALA ABENDESSEN

DIE GANS ALS WEIHNACHTSBRATEN

Der Ursprung dieses Gänsebratens geht auf die Martinsgans zurück, die oft am Gedenktag des Heiligen Martins noch vor Beginn des Advents gegessen wurde. Der Advent hatte früher den Charakter einer Fastenzeit.

Mit der Christmette endete diese, und so wurde eine Gans als Festtagsbraten zubereitet.

Ursprünglich wurde der Gänsebraten im Mittelalter neben St. Martin auch zu Michaelis am 29. September gegessen. Das traditionelle Weihnachtsessen war seit dem Mittelalter das Mettenmahl. Dieses

Festtagsessen war ein Schweinebraten der am 25. Dezember verspeist wurde. Die einfachen Leute und Bauern konnten sich als Festspeise nur Blut- und Leberwürste eisten, die Mettenwürste genannt wurden. Ein Teil dieses Essens wurde zusammen mit Kletzenbrot für die im Vorjahr Verstorbenen aufgehoben und den Armen geschenkt.

Mit wachsendem Wohlstand während der Industrialisierung wurde schließlich das Mettenmahl von dem weitaus festlicheren Gänsebraten abgelöst, dennoch werden bis in die Gegenwart traditionell in vielen Familien Würste oder Schweinebraten als Weihnachtsessen verspeist.

VEGETARISCHES MENÜ

Radicchio & Frisee

Birne ~ Honig-Lebkuchen Dressing

*

Rote Bete Suppe mit Blutpfirsich

*

Zitrone & Cassis Cocktail

*

Kartoffelmus ~ Bratapfelmus

*

MS Amadea Weihnachts-Eistorte mit Rumtopf

Kleine Naschereien

Unsere Weinempfehlung

2018 Ihringer Winklerberg
Silvaner, trocken Ihringer
Weingut Dr. Heger
Kaiserstuhl, Baden
€ 23,00

2015 Randersacker Sonnenstuhl
Spätburgunder, trocken,
Weingut Schmitt's und Kinder
Franken, Randersacker
€ 29,00

Menü

GEDECK

Butter, Salbeibutter, Mostrich Dip , Brotauswahl

VORSPEISEN

Räucherfisch Mouseline

Nordic Salsa ~ Shrimps Schmand ~ Kürbiscreme

Hirschrücken & Foie Gras

geträufelter Lauch ~ Feigenmarmelade ~ Gewürzschnitte

SALAT

Radicchio & Frisee

Birne ~ Honig-Lebkuchen Dressing

SUPPEN

Kalbstafelspitz Essenz ~ Marknockerl

Rote Bete Suppe mit Blutpfirsich

SORBET

Zitrone & Cassis Cocktail

HAUPTGERICHTE

Zander auf der Haut gebraten

Hummersauce ~ Wein-Sauerkraut ~ Kartoffeln

Weihnachtsgans

Marzipan Bratapfel ~ Preiselbeer-Rotkohl ~ Kloß

DESSERTS

MS Amadea Weihnachts-Eistorte mit Rumtopf

Fondue Valais ~ Trauben ~ Nußbrot

Frisch geschnittenes Obst

Kleine Naschereien