

DZIEŃ ŚWIĘTEGO MARCINA ROGALEM SIĘ ZACZYNA



Tradycja pieczenia rogali narodziła się w 1891 roku, kiedy proboszcz jednej z parafii zaapelował do wiernych, aby wzorując się na czynach św. Marcina, wspomóc w jakiś sposób biednych. Na prośbę odpowiedział ówczesny cukiernik Józef Melzer. W listopadowe święto bogatym poznaniakom sprzedawano rogale, a biednym rozdawano.

Podobno Marcin, dowiedziawszy się, że chcą go wybrać biskupem, schował się wśród gęsi. Kolejna informacja mówi, że aby zażegnać panujący głód nakazał upiec wszystkie stada gęsi w Rzymie. Gęsi doczekały się szeregu przystów z sobą w roli głównej, a delectowanie się gęsiną w dzień św. Marcina stała się tradycją.

PIEROGI Z GĘSINĄ

25,-

demi glace, puree z czerwonej kapusty

CONFITOWANE UDO Z GĘSI

39,-

sos z jeżyn, musztarda z pieczonego jabłka,
puree z pieczonej dyni, kiszona rzodkiewka

DESER MARCIŃSKI

15,-

Rogal Marciński z aromatyczną kawą

