

# Restaurant Jomfru Rigborgs Mortens aften d. 10. november 2008

## Menu:

Hjemme Røget laks med stuvet spinat, Friskbagt brød og smør.

Andesteg med svesker, hjemmelavet Rødkål, \_ æbler med gele, brunede kartofler og andesauce.

Kirsebærmazerin med mandel/amaretto is.

2 retter kr. 218,00

3 retter kr. 248,00

## Vinmenu:

Hvidvin

Rødvin

Portvin

Kr. 178,00

For bordbestilling, kontakt restaurantchef Peter Worsø tlf.nr. 20 80 90 18 eller mail:

[pw@egeskov.dk](mailto:pw@egeskov.dk)

- bordbestilling nødvendig



### **Historien om Morten Bisp...**

Morten Bisp er danskens navn på den hellige Sankt Martin af Tours. Mortens helgendag er d. 11. november, hvorfor aftenen inden kaldes "Mortens aften".

Den hellige Martin blev født omkring 316 som søn af en romersk tribun. Han startede i den romerske hær som 15-årig. Men som 18-årig blev han døbt, og forlod hæren bl.a. for at blive missionær i Illyrien, hvorefter han levede en tid som eremit. Martin grundlagde sit første kloster i Gallien i 361, hvorefter han fik tilnavnet "Galliens apostel" og blev udnævnt til Biskop af Tours. Han døde på en missionsrejse i 397, og blev i 659 ophøjet til helgen, som den første der ikke også samtidig var martyr.

En af de mest berømte legender om Sankt Martin omhandler overdragelsen af hans bispeembede, Martin var en både hellig og ydmyg mand, som ikke var interesseret i forfremmelsen til Biskop. Derfor gemte han sig i en gåsesti, da man kom for at overdrage ham værdigheden. Gæssene var dog ikke særlig hemmelighedsfulde, og begyndte at gække og larme så meget at Martins gemmested hurtigt blev afsløret – han blev hevet frem og tvunget til at blive Biskop. Han benyttede angiveligt sin nye værdighed til at dekretere en straf over de irriterende gæs, nemlig at man hvert år på d. 11. november skulle dræbe og spise dem. Gåsen er efterhånden blevet erstattet med andesteg, da dette er et billigere og mindre måltid – om end ikke mindre lækkert.