



Das Bürgermahl im Kellergewölbe der ältesten Wasserburg Thüringens.

Ab 15 Personen empfohlen

Zu Ihrer Begrüßung wird Ihnen sogleich ein süßig Honigwein gereicht.

Vorweg zum Bürgermahl:

*Frisch gebackenes Steinofenbrot mit Spezereien von Streichfett, sauren Gürkchen
und scharfen roten Knollen.*

Schmand mit allerlei Würze und krachenden Wurzelwerk

Ihr Braven und Feinen wählet nun Euer Süpplein:

Die gekochten Erdäpfel mit frischem Majoran

Der Berglinsentopf mit röscher Bratwurst

Das deftige Suppengulasch mit Gartenklein

*Nun schnell herbeigeschleppt von Knabben und Mägden, die vollen Holzbretter mit
schweren Eisenbeschlag, die Krüge und die Schüsseln:*

Knusprig gebackene Keulen und Brüste vom Federvieh mit Beifußtunke.

Butterweiche Haxen und Rippchen von der Sau mit grober Senftunke.

Fleischspieß mit Bratwurst, Essiggurke und Zwiebel.

geschwind dazu:

*Das köstliche Blaukraut mit seinen Kirschen, der sämige Weißkohl, die frischen Marktgemüse, die
Erdknollen mit Kräuterlein, gezupfte Blattsalate und die Klöße nach Burg Art der edlen Helena.*

Garfein süßes Naschwerk:

Flambierter Apfel mit Marzipan und Nüssen gefüllt dazu Vanilleschaum.

Preis pro Person 23.50 Euro