



Schmausen wie die Ritter im Kellergewölbe der ältesten Wasserburg Thüringens.

Einleitung

*Bevor euch das Eintreten in die althehrwürdigen Gewölbe zu eurer Labung erlaubet ist, zeigt alle
zunächst euren leeren Wanst und den prall gefüllten Klingelbeutel.
Wohl dann edle herren und frauen. Nun waschet nach alter Sitt' und Brauch
eure Händ bis hin zum Ellenbogen in Rosenwasser.
Schützed eure Gewandung durch das übersteifen des euch gereichten Trühlers
und nehmed platz an der geschmückten Tafel.
Ein Spielmann und Gaukler wird Sorge tun, euch beim Gelage mit allerlei Kurzweil zu unterhalten.*

Tischzucht

*Ihr solltet nicht werfen mit Keulen, Knochen und anderen Kaldaunen. Verschmähet nicht die hochei-
genste Kunst des Küchenmeisters, ansonsten widerfahre ihm der Pranger unter dem Antlitz der
Frauen für den anstehenden Speisegang.
Habet euch wohl, auf das ihr alle zum eigen Verzehr des Nachbarn Teller nicht belangt.
Auf das die edlen Ritter der Tugend genüge tun und Frauenhöfisch zu beminnen trachten.*

*Wenn euch die aufgetragen Speiß munden, so lasst dies auch von euch hören.
Und eh nicht der spruch ist gesprochen, gilt das wort schon gebrochen.
„Hebet die Krüge, gefüllet mit edlem Suff auf die Gesundheit, so soll es sein.“ Wer
dies vergesset, „so soll es sein“, steigt auf den Stuhl, bringt Gesang oder Reim.
Zum besten der Gäst find't statt dieses Fest.*

Die Begrüßung

*Seid begrüßet, ihr edlen Ritter und wohlgeborenen Frauen zur Tafelrunde des Burgherren Helge und
seiner trauten Helena und lasset euch wissen, es ist reichlich gesorgt für alle.
Nun lasset euch wohl tun, den Begrüßungstrunk von Wein und Honig aus unserer
Schenke, den ihr von unseren Mägden gleich gereicht bekommt.*



Das Rittermahl

Ab 15 Personen empfohlen

Das Rittermahl beinhaltet für Sie:

Zur Begrüßung einen süßigen Honig Met Trunk, ein rustikales Menü in 4 Gängen inklusive einem 3 stündigem Spielmann Programm.

Vorweg zum großen Ritterschmaus:

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 Knaben und Mägden, die vollen Holzbretter mit schweren Eisenbeschlag, die Krüge und die Schüsseln:

Knusprig gebackene Keulen und Brüste vom Federvieh mit Beifußstunke.

Die butterweichen Haxen und Rippen von der Sau mit groben Mühlensenf.

Fleischspieß mit Bratwurst, Essiggurke und Zwiebel.

Die gefüllten Paprikaschoten mit Gehacktem.

Gegrilltes Wallerfilet mit Zitronen- Kapern Butter und Raukensalat.

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.

Zum Schluß noch ein gar fein süßes Naschwerk:

Flammender Apfel mit Marzipan und Nüssen gefüllt dazu Vanilleschaum.

Preis pro Person 39,50 Euro