

Mittelalterlicher Schmaus

„Essen mit viel Sippschaft“

Met Trunck im Kruche serviert  
( Becher Honigwein)

\*\*\*

Zwiffelbrodt mite Ephilinschmaltz  
( Zwiebeldatscher mit Apfelschmalz)

\*\*\*

Subben vonn Lombarday  
( Lombardische Suppe mit Hackfleisch, Lauch und Karotten)

\*\*\*

Kleyn Hackslin vom zahmen Swine,  
geräucht Scheyblin Swinenacken, Teile von jungen Hahnen  
mit Saur Kraut, und gebraten Scheyben von Knödlin  
(Mini-Schweinshaxe, Kasslerkambraten, Teile vom Kräuterhähnchen,  
dazu Sauerkraut und mit gebratenen Kloßscheiben)

\*\*\*

Mandeldorttem feyn  
( mittelalterlicher Marzipankuchen)