

Mittelalterlicher Abend mit der Bischofszeller Nachtwächterzunft



Apéro in gemütlicher Atmosphäre draussen vor dem Feuerkeller mit warmen Met Honigwein und Birnen-Kardamon-Punsch. Als Snack reichen wir gefüllte Heidnische Teigtaschen und heisse Marroni frisch aus dem Ofen

XXXX

Herbst-Salat im Kabisblatt aus dem Kochbuch „The Forme of Cury“ vom Hofe des König Richard II. von England 1390

XXXX

Erbsensuppe serviert in der Brottasse nach dem Rezept aus dem Kochbuch von Balthasar Staindel von Dillingen 1544

XXXX

Ritterlicher Festschmaus mit zartem Rindssauerbraten, gegrillter Schweinshaxe, Zitronen-Poulet und verschiedenen Würsten, dazu reichen wir buntes Wurzelgemüse, Schmorkraut, Petersilienwurzel-Kartoffel-Stampf, Semmelknödel und Kartoffeln

XXXX

Apfel im Schlafrock nach mittelalterlichem Rezept aus dem Rheinfränkischen Kochbuch von 1443

XXXX

Bischofszeller Nachtwächterkäse mit Ketzapiren, einem Früchtebrot nach mittelalterlichem Rezept aus dem Tegernseer Kochbuch 15. Jh.

