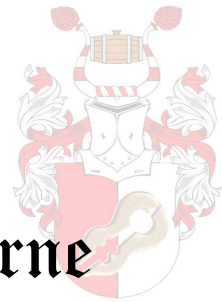


Herzlich

Willkommen

in der mittelalterlichen Taberne



Zur
Schandgeige

Genießt einen Abend in unserem Gewölbe mit
deftiger Speys und der Kehle schmeichelnden Trank.

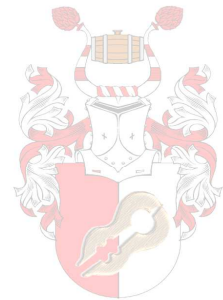
Kostet von unserem vorzüglichen Met,
dem Bier aus königlichem Fasse,
wohnt der besonderen Huldigung jener bei, die
in unseren Gewölben Ihren Jubeltag feiern
und taucht ein, in eine Welt des Mittelalters.



Euer Wirt Alexander Günter
und alle Knechte & Mägde der Schandgeige
wünschen Euch viel Spaß!

Vorspisen

In Knoblauchöl gegarte Shrimps
an Salatgarnitur und einem Brotkorb
6,40 Euro



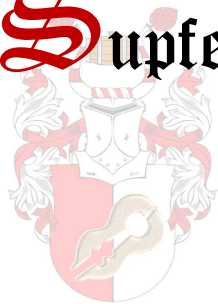
Griebenschmalz vom Schwein
an Salatgarnitur und einem Brotkorb
5,90 Euro

Hausgemachter O'platzda
Käseaufstrich,
an Salatgarnitur und einem Brotkorb
6,40 Euro

Gratinierter Ziegenkäse
mit Salatgarnitur und Rosmarinhonig
7,90 Euro

Extra Brotkorb
2,00 Euro

Suppen



Leberspätzle Suppe
Kinderbrühe mit Leberspätzle
4,90 Euro

Salata

Großer gemischter Salat

mit Blattsalaten, Tomate, Paprika und Gurke
zusätzlich mit:

Barbarie-Entenbrust-Streifen
oder

in Knoblauchöl gegarten Shrimps
oder

mit gegrillten Rinderfetzen
oder

mit gegrilltem Ziegenkäse und Rosmarinhonig

je 12,40 Euro

Hausgemachte Dressings zur Auswahl

Limetten-Tunk, Himbeer-Balsamico-Tunk
Essig-Öl Tunk oder Olivenöl & Balsamico zum selbst anmachen

Gemischter Salat

mit Blattsalaten, Tomate, Paprika und Gurke
Dressing nach Wahl

4,40 Euro

Hausgemachte Dressings zur Auswahl

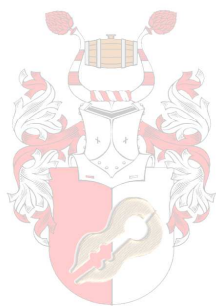
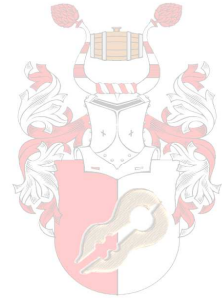
Limetten-Tunk, Himbeer-Balsamico-Tunk
Essig-Öl Tunk oder Olivenöl & Balsamico zum selbst anmachen

Krautsalat

2,50 Euro

Kartoffelsalat

3,50 Euro



Flammkuchen

Elsässer

mit Speck^{2,3,10} und Zwiebeln
9,50 Euro

Karolinger

mit Schafskäse und Peperoni^{3,9}
9,90 Euro

Mehmed II.

mit Schafskäse und Oliven³
9,90 Euro

Vier-Käse

Geriebener Bergkäse, Emmentaler,
Schafskäse und Mozzarella mit
Jalapenos³, BBQ-Sauce und
Knoblauchöl
11,90 Euro

Ming

mit Kürbis-Preiselbeere, Jalapeños³
Knoblauchöl
wahlweise mit
Shrimps
oder Ziegenkäse
12,90 Euro



Mediterran

mit Tomate, Mozzarella und Oliven³
10,90 Euro

Ragnas Reise

mit Shrimps, Jalapeños³ und
Knoblauchöl
11,90 Euro

Karl der Große

Speck^{2,3,10} Zwiebel, Peperoni^{3,9}
und Schafskäse
11,90 Euro

Wen's anders düngt -

Flammkuchen Grundpreis 4,00 Euro

Zutaten für 2,50 Euro:

Zwiebel, Paprika, Oliven³,
Peperoni^{3,9}, Jalapenos³, Tomate,
BBQ-Sauce

Zutaten für 3,50 Euro:

Speck^{2,3,10}, alle Käsesorten, Kürbis-
Preiselbeere

Zutaten für 4,90 Euro:

Shrimps, Hähnchen

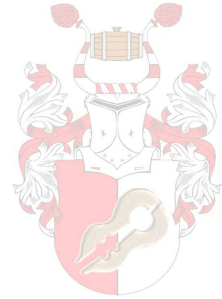
Auf Wunsch bieten wir alle
Flammkuchen auch scharf an. Und
scharf bedeutet bei uns scharf ; -)
Aufpreis: 2,50 Euro

Houbetspisen

Argentinisches Rinderhüftsteak

250 Gramm für die Maid (*) oder
500 Gramm für den Kecken (*)
gereicht auf Bratkartoffel-Gemüse-Potpourri
19,90 Euro / 32,50 Euro

Dazu empfehlen wir:
Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl 4,40 Euro



Whisky-Rahmgeschnetzeltes

vom der Schweinelende auf Spinatspätzle mit Wildpreiselbeeren
15,90 Euro

Dazu empfehlen wir:
Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl 4,40 Euro

Schweinekrustenbraten

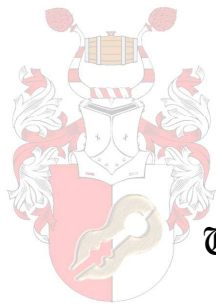
Zwei Scheiben aus der dicken Schulter mit rescher Kruste,
in Dunkelbiertunke mit Brotknödelscheiben_{2,3}
11,90 Euro

Dazu empfehlen wir:
Krautsalat₃ 2,50 Euro

Große Portion (ca. 800 Gramm) Saurippen

Bauchschälrippen, geschmort und dann gegrillt,
mit hausgemachter BBQ-Sauce_{6,9}
14,90 Euro

Dazu empfehlen wir:
Portion Bratkartoffeln 3,50 Euro
Und wer es scharf mag: Scharfe Sauce 2,50 Euro **



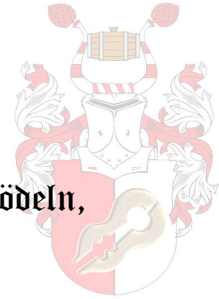
Houbetspisen

Söldnerpfanne

gebratenes Schweinebratenfleisch mit gerösteten Brotknödeln,
Ei, Speck, Zwiebeln und Dunkelbiersoße
in der Pfanne serviert^{2,3,10}

11,90 Euro

Dazu empfehlen wir:
Krautsalat³ 2,50 Euro



Bauerngulasch

große Portion gemischtes Gulasch
auf Spätzle serviert
12,90 Euro

Rahmige Käsespätzle

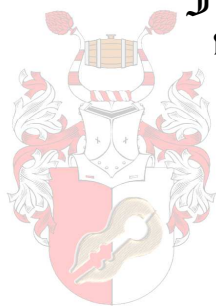
mit verschiedenen Käsesorten
und Röstzwiebeln³
10,90 Euro

Dazu empfehlen wir:
Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl 4,40 Euro

Elbenschmaus

Flammkuchenteigling, gefüllt mit Tomaten, Oliven und
verschiedenen Gemüsesorten³ zu einem Wrap gerollt
und wie ein Flammkuchen gebacken
an Salatgarnitur mit Himbeer-Balsamico-Tunke
12,90 Euro

Auch für Veganer geeignet

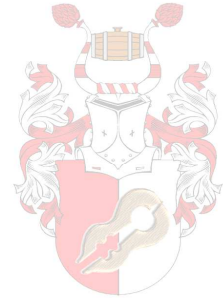


Nachspisen

Mouse nach Lust und Laune

(vegan)

5,90 Euro



Chateau au Chocolat mit weißer Schokolade

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokokern,
an Sahne und hausgemachtem Himbeersorbet

5,90 Euro

Chateau au Chocolat mit dunkler Schokolade

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokokern,
an Sahne und Vanille-Eis¹

5,90 Euro

Des Kaiser's Schmarrn ¹⁾

wahlweise mit Amaretto oder Rum flambiert,
mit oder ohne Rosinen

dazu wahlweise mit:

Apfel-Pfirsicheingemachtem oder Preiselbeersahne³

5,90 Euro pro Portion

(ab zwei Portionen bestellbar)

Bitte beachten Sie auch gegebenenfalls unsere Desserts in der Wochenkarte

Schlüssel Zusatzstoffe:

Farbstoffe: 1 Konservierungsstoffe: 2 Antioxydanzien: 3 Säuerungsmittel: 4
Geschwefelt: 5 Koffeinhaltig: 6 Alkohol: 7 Stabilisator: 8 Süßungsmittel: 9
Phosphat: 10

Ritteressen

1. Gang

Ein jeder bekommt zur Begrüßung einen Becher Met (0,1 l) kredenzt

2. Gang

gesalzene Butter, Griebenschmalz vom Schwein₃ und hausgemachtes Rillette von der Ente, dazu reichen wir Brot, sowie angemachte Blattsalate und Rohkostsalat

3. Gang

knusprige Hähnchenkeulen, rescher Braten vom Schwein und gebratene Kalbshaxe mit den jeweiligen Saucen.

Als Beilagen servieren wir:

Brotknödelscheiben, Blaukraut und Krautsalat_{2,3}

4. Gang

Zum Aufräumen wird ein Schnapsel aus heimischen Obst gereicht

5. Gang

Süße Eier-Mehlspeise mit Karamellsauce und Apfel-Pfirsich Eingemachten₃

6. Gang

Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten

Regularien

Das Mahl soll mindestens zwei Tage im Voraus reserviert werden. Von Mittwoch bis Samstag könnt Ihr in beliebiger Personenzahl reservieren.

Der Preis für das Ritteressen beträgt 42,50 europäische Silberlinge. In diesem Preis sind noch keine Getränke enthalten, außer jene, die oben aufgeführt sind.

Es kann ein Spielleute-Paar gebucht werden. Der Preis beträgt pauschal 300,00 der europäischen Silberlinge. Ein einzelner Spielmann kostet 150,00