

Ritteressen

auf Burg Blankenstein



Genießen Sie üppige, feine Speisen,
fröhliche Gaukelei und Musik.

Speisen Sie Gast an der Tafel von Fürsten,
Grafen und Rittern.

Tel. 02324 | 332 31
Infos unter www.burgblankenstein.de
Email: info@burgblankenstein.de



Das Raubrittermahl für böse Buben

Eyn herrlich Schluck zume Wilcome
Burgtrunk zum Willkommen

Salzen brod met Kräudarbuder
frisch gebackenes Salzbrot mit Kräuterbutter

Korb vol met Gemüser vome Marckte
Salatkorb mit frischem Gemüse vom Markt

Suben vome Rind
feiner Sud vom Fleisch des Rindes mit Eierfädlein durchzogen

Vun dem Swine eyn Haxen
Haxe vom Schwein, kross gebraten, dazu Sauerkraut und
Kartoffelpüree

Eyn Aqua Vitae gerenchnet vun der Magd
Schnaps von der Magd

Guot Kas uff dere Platen servieret
Käseplatte

pro Person
25,00 €



Das Knappenmahl
für den jungen Adel in Dauerstellung

Eyn herrlich Schluck zume Wilcome
Burgtrunk zum Willkommen

Salzen brod met Kräudarbuder
frisch gebackenes Salzbrot mit Kräuterbutter

Korb vol met Gemüser vome Marckte
Salatkorb mit frischem Gemüse vom Markt

Heiss Flenschwurst us dem Kessel
Heiße Fleischwurst aus dem Kessel, dazu süßer Senf und salzig
eingelegte Gurken

Gefuellet Pikenpraten vome Swine
gefüllter Schweinebraten vom Spieß, mit Zwiebelrahmsauce,
Krautsalat und Ofenkartoffeln mit Sauerrahm

Eyn Aqua Vitae gerenchnet vun der Magd
Schnaps von der Magd

Eyn Creme vun der Vanille met braun flammet Zucker
Vanillecreme mit braunem Zucker gratiniert

pro Person
29,00 €



Das Jungfernmahl für die Jugendsamen

Eyn herrlich Schluck zume Wilcome
Burgtrunk zum Willkommen

Salzen brod met Kräudarbuder
frisch gebackenes Salzbrot mit Kräuterbutter

Korb vol met Gemüser vome Marckte
Salatkorb mit frischem Gemüse vom Markt

benzet Salmen us dem see met Kren
Hausgebeizter Lachs mit Kren, auf dem Holzbrett

Suben vone den Erdäppeln
Leichte Kartoffelsuppe, mit frischen Kräutern

Eyn praten von der Puten
Magerer Federviehbraten (Pute) mit würziger Tunke,
Strauchbohnen und Kartoffelpüree

Eyn Aqua Vitae zur gerenchnet vun der Magd
Schnaps von der Magd

Frisch geschlagen Ram mite Kirschen
Frischer Quark mit Schlagrahm und Kirschen vom Baum des
Pfaffen

pro Person
30,50 €



Das Vegetariemahl für Naturburschen

Eyn herrlich Schluck zume Wilcome
Burgtrunk zum Willkommen

Salzen brod met Kräudarbuder
frisch gebackenes Salzbrötchen mit Kräuterbutter

Korb vol met Gemüser vome Marckte
Salatkorb mit frischem Gemüse vom Markt

Suben vom grüne Lauch
Suppe vom grünen Lauch, mit gerösteten Brotstücken

Eyn Taruffoli us deme Oven mite surem Ram
Gebackene Kartoffel mit Kräuterquark und Leinöl

Gevolte Triechlinge uf Blatespinat
Gefüllte Champignons auf Blattspinat mit Sonnenblumenkernen in
der gusseisernen Pfanne serviert

Eyn Aqua Vitae zur gerenchnet vun der Magd
Schnaps von der Magd

Frisch geschlagen Ram mite Kirschen
Frischer Quark mit Schlagrahm und Kirschen vom Baum des
Pfaffen

pro Person
32,00 €



Das Burgherrenmahl für die Hartgesottenen

Eyn herrlich Schluck zume Wilcome
Burgtrunk zum Willkommen

Salzen brod met Kräudarbuder
frisch gebackenes Salzbrot mit Kräuterbutter

Korb vol met Gemüser vome Marckte
Salatkorb mit frischem Gemüse vom Markt

Heiss flenschwurst us dem kessel
Heiße Fleischwurst aus dem Kessel, dazu süßer Senf und salzig
eingelegte Gurken

Suben vom grune Lauch
Suben vom grune Lauch

Met honig gepraten Schlegel vome Hune
Kleine Hühnerbollen in Honig gebraten

Chrustenbraten vome Swine in Senfsalsen
Krustenbraten vom Schwein in Senfsauce, dazu Sauerkraut und
Butterkartoffeln

Eyn Aqua Vitae zur gerenchnet vun der Magd
Schnaps von der Magd

Burgkochs griesflammerie uf karamellisierten Äppeln
Griesflammerie auf karamellisierten Äpfeln

pro Person
33,00 €



Das Kräftigenmahl für die Starken des Reiches

Eyn herrlich Schluck zume Wilcome
Burgtrunk zum Willkommen

Salzen brod met Kräudarbuder
frisch gebackenes Salzbrötchen mit Kräuterbutter

Korb vol met Gemüser vome Marckte
Salatkorb mit frischem Gemüse vom Markt

Suben vome Rind
feiner Sud vom Fleisch des Rindes mit Eierfädlein durchzogen

**Eyn ganzte Spenferkelen, wol 13 Stunt uf deme
Spiesse gepraten**
Ganzes Spanferkel (3 Std. auf dem Spieß gebraten, am Tisch zum
Teilen serviert) mit Krautsalat und Tunke

Met honig gepraten Schlegel vome Hune
Kleine Hühnerbollen in Honig gebraten

Eyn Aqua Vitae zur gerenchnet vun der Magd
Schnaps von der Magd

Burgkochs griesflammerie uf karamellisierten Äppeln
Griesflammerie auf karamellisierten Äpfeln

pro Person

36,00 €

mind. 20 Personen



Das Königsmahl
für die Kräftigen des Landes

Eyn herrlich Schluck zume Wilcome
Burgtrunk zum Willkommen

Salzen brod met Kräudarbuder
frisch gebackenes Salzbrot mit Kräuterbutter

Korb vol met Gemüser vome Marckte
Salatkorb mit frischem Gemüse vom Markt

Suben vome Rind
feiner Sud vom Fleisch des Rindes mit Eierfädlein durchzogen

Salm us dem Oven met kaltem Schmandt
Lachs aus dem Ofen mit kaltem Schmand

**Estes Flensch vom Rinderruecken, eyn guoter Batzen,
gar köstlich gepraten in eyner Sossen vom roten Wine**
"Das beste Stück" vom Rinderrücken gar köstlich gebraten mit
einer Sauce vom grünem Pfeffer, dazu kleine gebackene
Kartoffeln mit Sauerrahm und Apfelrotkohl

Eyn Aqua Vitae zur gerenchnet vun der Magd
Schnaps von der Magd

**Kanserschmarrn nach art der wiener met
Appelkompott**
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

pro Person
39,50 €

