

# 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](http://www.burgblankenstein.de)  
Email: [info@burgblankenstein.de](mailto: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 Salzbrötchen 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 Salzbrot mit Kräuterbutter

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

**Suben vom grune 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 €**

