

SPECIELTILBUD TIL BUS -OG REJSESELSKABER

SMAG PÅ MIDDELALDEREN I VORES GÆSTGIVERI.

FRA KL. 12,00 TIL 16,00 VED MIN. 10 PERSONER

KONTAKT KROVÆRT JAN BANG PÅ TLF. 53816555 ELLER EMAIL
JB.FUGL@GMAIL.COM

Book besøg: Tina Scheel, tina@middelaldercentret.dk Direkte tlf: 29 67 36 26 / 54 86 19 34



BESØG MIDDELALERBYEN SUNDKØBING ÅR 1409.

I **købstaden Sundköping** vises et billede af dagligdagen, og på turneringsbanen vises datidens yndlings sport: **Ridderturning!**

Alt ved ridderturningerne, bliderne og andre demonstrationer, er velundersøgt og dokumenteret arkæologisk og historisk, og det er således en unik måde at opleve og lære, mens man bliver underholdt.

I **Den Gyldne Svane** kan du prøve at spise, som man gjorde i middelalderen.

Gæstgiveriet er indrettet med åbent ildsted, en folkestue med bænke og plankeborde, levende lys skaber den helt rigtige stemning samt Ridder Svanes fornemme spisesal udsmykket med kalkmalerier, smukke blyindfattede glasvinduer og et fornemt glaseret flisegulv.

SKIBSDRENGENS FAD KR. 125,- incl 1 krus øl eller saft af hyldeblomst.

HVIDKÅLSUVNING MED KOGTE URTER, HVIDLÆG, INGEFÆR OG SAFRAN HERTIL KOGTE MIDDELALDERPØLSER, KOGT RØGET FLÆSK, HONNINGSENNEP, ANIS SYLTET RØDBEDER OG HJEMMEBAGT BRØD.

Skibsdrengene har brug for et sundt og nærende måltid, honningsennep og de syltede rødbeder er en særlig delikatesse til det lækre pølse og flæsk.

STORKØBMANDENS GRYDE KR. 125,- incl. 1 krus øl eller saft af hyldeblomst.

KOGT OKSEKØD MED URTER, KRYDRET MED SALVIE, HVIDLØG, INGEFÆR I RØDVINSSAUCE.

Rødvin var ikke for alle, kun det bedre borgerskab og adelen har mulighed for at skaffe rødvin, kogt mørt oksekød i en lækker rødvinssauce jævnet med brødkrummer er en af Storkøbmandens favoritter.

RIDDER SVANES FAD KR. 145,- incl. 1 krus øl eller saft af hyldeblomst.

RØGET MAKREL MED KRYDDERURTER - KOGT MIDDELALDERPØLSE - KOGT RØGET FLÆSK - POSTEJ AF OKSEKØD MED ÆBLER OG SVESKER - KNAPOST MED PURLØG OG RADISER - HONNINGSENNEP- ANISSYLTET RØDBEDER - HJEMMEBAGT BRØD OG SMØR.

Ridder Svane er en gammel i gårde, og han holder af de traditionelle retter med fisk, høns, postejer og selvfølgelig røget ost.

RIDDER HERMANS FAD KR. 145,- incl. 1 krus øl eller saft af hyldeblomst.

RØGET ANDEBRYST MED PEBERRODCREME - RØGET LAKS - RØGET MØRBRAD - RØGET FLÆSK OG PØLSE - RØGEOST - HJEMMEBAGT BRØD OG SMØR

Ridder herman er vild med hjemmerøget fisk, flæsk og pølser.

OPFINDERENS FAD KR- 145,- incl. 1 krus øl eller saft af hyldeblomst.

KOGTE ÆG MED SAFRAN - RØGET SILD - POSTEJ AF SVINEKØD OG KYLLING TILSMAGT MED SAFRAN OG SPIDSKOMMEN - HØNS MED PEBERROD- KNAPOST MED PURLØG OG RADISER - HJEMMEBAGT BRØD OG SMØR.

Opfinderen var meget berejst, han er meget begejstret for eksotiske krydderier især safan.

DEN STORE TAFFELBUFFET KR. 195,- inkl. 1 krus øl eller saft af hyldeblomst.

(min. 15 personer).

SALTSTEGTE SILD - SYLTET SILD - KANELSTEGTE KYLLINGELÅR - KØDFULDE GNAVEBEN - VARMRØGET LAKS - KOGT FLÆSK OG PØLSE - POSTEJ MED KYLLING - GRØNKÅLSALAT MED ÆBLER OG NØDDER - KNAPOST MED ANISSTYLTET FRUGTER.

Gnaveben og kyllingelår spises selvfølgelig ikke med fingrene, de spises med kniven, man har vel gode manerer!

AFSLUT DAGEN MED KAFFE I VORES CAFEOMRÅDE.