



## Välkomna!

Om medeltidens måltider och bordsskick

Petrikällarens drängar och pigor välkomnar Er hjärtligt som karlar och fruntimmer enligt den tidens bruk.

Man drack inte bara tyst för sig själv, utan man drack varandra till. Den traditionella skålen var "för hälsan!" och besvarades alltid.

Man drack ur serkärl och under måltiden använde man utom sina tio fingrar även en dolk för att föra maten till munnen.

Brödet bröts alltid med händerna och delades med vännerna.

Man åt allt med fingrarna - även soppan. Det som man inte kunde sörpla ur soppskålen, togs med fingrarna eller en brödbit.

Gästerna bör bete sig väluppfostrade och högst anständiga.


Den som missaktar detta och stöter eller sätter åt sin granne vid bordet, tar goda matbitar från honom eller dricker av hans vin eller fläckar ner hans kläder, en sådan bordskamrat skall inte vara berättigad till att använda dolk eller bägare längre.

När det uppkommer en tvist bland gästerna bör de inte gripa tag i stolar eller passlar utan bete sig så som det anstår en karl och som det passar sig för ärbara kumpaner.

Den som inte njuter den goda maten och de rejäla dryckerna utan grimaserar och ser gnällig eller till och med trotsig ut, skall avlägsnas från festen och ställas vid skampåsen.



För hälsan !



## Kraftiga soppor att sörpla

Potatissoppa i urgröpt bröd	12 dafer
Zanzarelli, en välsmakande hönsbuljong	6,50 dafer
Löksoppa med brödtärningar	6,50 dafer



## Läckra förrätter

Osttallrik med ost och gott smör	9,50 dafer
Ragu, gratinerad med ost	7,50 dafer
Kårakor med färskt kryddad ostmassa	4,50 dafer
Fattiga riddare	3,50 dafer



## Härliga efterrätter

Saftpudding med vaniljsås	4,00 dafer
Petit-chou med pudersocker	4,00 dafer
Pannkakor med äppelmos	4,00 dafer

Litet sött kan övertäcka mycket beskt.

## För frosseriet

Knapriga lår från fjäderfän med orange rötter och oskalade potatis med örtkvarg eller skivade stekta potatisar 20 daler

Mustig kasslerkotlett med surkal, oskalade potatisar med kryddad kvarg eller skivade stekta potatisar 20 daler

Mustig bogkotlett med gröna bönor och oskalade potatisar med kryddad kvarg eller skivade stekta potatisar 20 daler

Grillad forell med oskalade potatisar eller skivade stekta potatisar och pepparrot 24 daler

Kraftig bondmaträtt med ägg, potatis och kryddade inslagda gurkor 18 daler

Ugnsgratinerad ost med knapriga brödstrimlor 17 daler

Tiggare munkbröd  
(för de som avstått från kött) 17 daler

Vi debiterar för varje byte av skär 1 daler

Det goda köket är sällskapets innerligaste band.



## Petrikellers Specialiteter

Över elden grillad anka med rödkål och oskalade potatisar med kryddad kvarg eller skivade stekta potatisar

28 daler


Bakat revben med kryddor, därtill knaprigt bröd och vitkålssallad

28 daler

Ett halvt dussin bönder korv med surkål med oskalad potatis och örtkvark eller skivade stekta potatisar

25 daler

Anspråkslöshet, anspråkslöshet överge mig inte vid vordet  
och gör ändå  
att jag till rättan tid får tag i den största biten!



# Festmåltid av olika fåglar

först  
en dryck efter Ert val

sedan  
kraftigt bröd med med isterflott

Särefter följer  
zanzarelli, en välsmakande höns-soppa

sedan  
över elden grillad anka med rödkål och  
oskalade potatisar med kryddad kvarn

till sist kommer  
små petit-chou med pudersocker

Festmåltid för 1 person

39 dalser

Försumma aldrig ögonblickets gunst och tillfälle,  
Det som ögonblicket erbjuder i dag kommer  
inte igen i morgon.



först  
en dryck efter Ert val

sedan  
kraftigt bröd med isterflott

Särefter följer  
löksoppa med brödtärningar

sedan  
bakat revben med kryddor,  
därtill knaprigt bröd och vitkålsallad

till sist kommer  
saftpudding med vaniljsås

festmåltid för 1 person

39 dalser

Vem är så ståndaktig att han/hon av ingenting  
kan förföras?

A horizontal scroll with a light brown, parchment-like texture. The scroll is unrolled in the middle, with the ends rolled up into cylindrical shapes. The text is written in a black, gothic-style font.

**Festmåltid  
med massvis av kött och fläsk**

först  
kraftigt bröd med isterflott

sedan  
löksoppa med brödtärningar  
eller zanzarelli, en välsmakande hönsoppa

Därefter följer  
massvis av kött och fläsk  
=anka, revben, stekt fläsk, bondkorvar, kycklingslår=  
Därtill oskalade potatisar med kvarg och grönsaker

till sist kommer  
en söt dessert

mage medicin

festmåltid för 1 person

39 dalser

## Vad som finns att dricka

### Goda drycker av humle och malt

Ljus kornbrygd	0,2 l / 0,5 l	2,50 / 5,50 daler
Mörk kornbrygd	0,2 l / 0,5 l	2,50 / 5,50 daler
Jungfrubrygd	0,2 l / 0,5 l	2,50 / 5,50 daler
Vetebrygd	0,5 l	5,50 daler
Kornbrygd utan alkohol	0,5 l	5 daler

### Petrikällarens specialitet

Mjöd, germanernas mest älskade dryck	0,2 l	6,50 daler
i krus	0,5 l / 1,0 l	15/28 daler
Mjödbrygd (öl gjord med honung, har en lätt, söt honungssmak)	0,5 l	6,50 daler

### Ädla drycker av druvor

Riddarsporre, vit (torr, ljuvlig)	0,2 l	6,50 daler
i krus	0,5 l / 1,0 l	15/28 daler
Riddarsporre, röd (torr, ljuvlig)	0,2 l	6,50 daler
i krus.	0,5 l / 1,0 l	15/28 daler
Pärlande druvvin (torr)	0,2 l	6,50 daler

### Drycker för riddare och kuskar

Juice av äpplen, appelsiner, körsbär, bananer, päron och tomater	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 5 daler
Dryck med koffein, läskedryck med orange eller citron	0,2 l / 0,4 l	2,50 / 5 daler
Vatten	0,2 l / 0,4 l / 1 l	2,20 / 4 / 7 daler
Dryck av svarta böror / Dryck av aromatiska blad		kopp 2,50 daler

Vinet är den mest nyttiga bland dryckerna, det mest välsmakande bland läkemedlen och det mest angenäma bland livsmedlen.



## Underbart med brända saker

Kryddlikör från skogshäxan	2 cl/ 4 cl	2,50/4 dafer
Brännvin	2 cl/ 4 cl	2,50/4 dafer
Petrikunk	2cl/ 4 cl	2,50/4 dafer
Medicin för magen	2 cl/ 4 cl	2,50/4 dafer
Något för små fegisar	2 cl/ 4 cl	2,50/4 dafer
Dubbelstark kumminsaps (från Rostock)	2 cl/ 4 cl	2,50/4 dafer
Aquavit	2cl / 4 cl	2,50/ 4 dafer
Skotsk drakdräpare	2 cl/ 4 cl	2,50/4 dafer
Benedictine (hemligt recept)	2 cl/ 4 cl.	3/5 dafer

En aln kryddlikör från skogshäxan (10x4cl)	35 dafer
En aln för små fegisar (10x4cl)	35 dafer

Har ni här suttit till bords och kalasat och druckit,  
 bör ni kasta tärningar tre =  
 kastar ni tre ettor

= välan =

Så var allt kostnadsfritt!



Allt välbehag i livet grundar sig på regelbunden återkomst av yttre ting.

Välkomna åter!

Petrikällaren är öppet tisdag till söndag från klockan 17-22.

Språkrör (telefon): 0049-381-455855 (inom Tyskland: 0381-455 855)  
 Innehavare: Andrea Hübner