



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	8,80 daler
Zanzarelli, en välsmakande hönsbuljong	6,00 daler
Löksoppa med brödtärningar	6,00 daler

Läckra förrätter

Osttallrik med ost och gott smör	9,50 daler
Ragu, gratinerad med ost	7,50 daler
Rårakor med färskt kryddad ostmassa	3,80 daler
Fattiga riddare	3,50 daler

Härliga efterrätter

Saftpudding med vaniljsås	3,80 daler
Petit-chou med pudersocker	3,00 daler
Pannkakor med äppelmos	3,80 daler

Litet sött kan övertäcka mycket beskt.



För frosseriet

Knapriga sår från fjäderfän med oranga rötter och oskalade potatis med örtkvarg eller skivade stekta potatisar 18 daler

Mustig kasslerkotlett med surkal, oskalade potatisar med kryddad kvarg eller skivade stekta potatisar 18 daler

Mustig bogkotlett med gröna bönor och oskalade potatisar med kryddad kvarg eller skivade stekta potatisar 18 daler

Grillad forell i fläskskiva med oskalade potatisar eller skivade stekta potatisar och pepparrot 19 daler

Kraftig bondmaträtt med ägg, potatis och kryddade inslagda gurkor 15 daler

Ugnsgratinerad ost med knapriga brödstrimlor 16 daler

Det goda köket är sällskapets innerligaste band.



Petrikellers Specialiteter

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

23 dafer

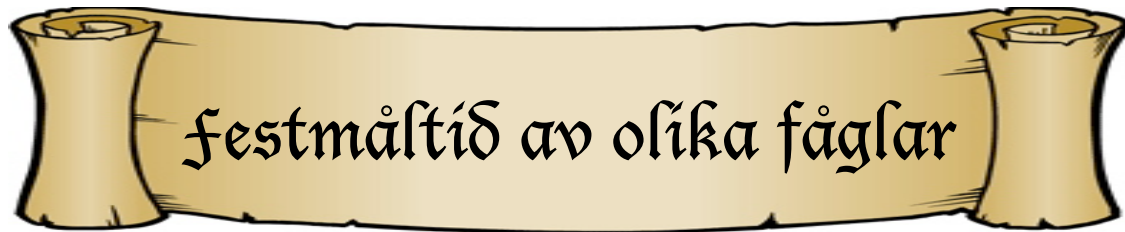
Bakat revben med kryddor, därtill knaprigt bröd
och vitkålssallad

25 dafer

Ett halvt dussin framben från hare med brysselkål,
därtill oskalade potatisar med kryddad kvarg eller
skivade stekta potatisar

25 dafer

Anspräkslöshet, anspräkslöshet 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 kvarg

till sist kommer
små petit-chou med pudersocker

festmåltid för 1 person

32 dalser

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



festmåltid med mycket fläsk
(revben)

först
en dryck efter Ert val

sedan
kraftigt bröd med isterflott

Därefter följer
löksoppa med brödtärningar

sedan
bakat revben med kryddor,
därtill knaprigt bröd och vitkålssallad

till sist kommer
saftpudding med vaniljsås

festmåltid för 1 person

35 dalser

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



**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, kassler, kaninlår, kycklingslår =
därtill oskalade potatisar med kvarg och grönsaker

till sist kommer
en söt dessert

mage medicin

festmåltid för 1 person

32 dalser

Vad som finns att dricka

Gods drycker av humle och malt

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

Petrikällarens specialitet

Mjöd, germanernas mest älskade dryck	0,2 l	5,50 dafer
i krus	0,5 l / 1,0 l	13/24 dafer
Mjödbrygd (öl gjord med honung, har en lätt, söt honungssmak)	0,5 l	5,50 dafer

Ädla drycker av druvor

Riddarsporre, vit (torr, ljuvlig)	0,2 l	6,50 dafer
i krus	0,5 l / 1,0 l	14/28 dafer
Riddarsporre, röd (torr, ljuvlig)	0,2 l	6,50 dafer
i krus.	0,5 l / 1,0 l	14/28 dafer
Pärlande druvvin (torr)	0,2 l	6,50 dafer

Drycker för riddare och kuskar

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

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	2/3,50 dafer
Brännvin	2 cl/ 4 cl	2/3,50 dafer
Petri-kfunk	2cl/ 4 cl	2/3,50 dafer
Medicin för magen	2 cl/ 4 cl	2/3,50 dafer
Något för små fegisar	2 cl/ 4 cl	2/3,50 dafer
Dubbelstark kumminsaps (från Rostock)	2 cl/ 4 cl	2/3,50 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.	2,80/5 dafer

En aln kryddlikör från skogshäxan (10x4cl)	32 dafer
En aln för små fegisar (10x4cl)	32 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