



## 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            | 9,50 daler |
| Zanzarelli, en välsmakande hönsbuljong | 6,50 daler |
| Löksoppa med brödtärningar             | 6,50 daler |



## Läckra förrätter

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



## Härliga efterrätter

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

Litet sött kan övertäcka mycket beskt.

## För frosseriet

Knapriga lår från fjäderfän med orange 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 med oskalade potatisar eller skivade stekta potatisar och pepparrot 21 daler

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

Ugnsgratinerad ost med knapriga brödstrimlor 16 daler

Tiggare munkbröd  
(för de som avstått från kött) 16 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

25 daler


Bakat revben med kryddor, därtill knaprigt bröd och vitkålssallad

25 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?



**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, bönder korv, 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 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  |
| Petrikunk                             | 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