



GÆSTGIVERIET

**ÅBENT I UGE 42
FRA KL. 12,00—14,30**

SMAG PÅ MIDDELALDEREN!

Posegrød:

Kogt byg med tern af røget skinke, æbler og rosiner.....Kr. 45,-
Kryddret med kanel, anis, timian og nellike.

Hønsekødsuppe anno 1408.Kr. 45,-
Plukket hønsekød, byg, urter, tilsmagt med ingefær og safran.

Postej af hønse-og svinekød tilsmagt med spidskommen og safran, hertil porrestuvning og rødbeder.....Kr. 60,-

Fermenteret hvidkål og let saltet kogt svinekød
Rødbeder, honningsennep og salsament (datidens sovs).....Kr. 60,-

Alle retter serveres med surbrød!

Soft af hyldeblomst, skovens bær eller vand fra kilden Kr. 30,-

Carls 1883 33 cl..... Kr. 35,-

Hvid—eller rødvin 20 cl Kr. 40,-



Gæstgiveriet med sin Riddersal og Folkestuen er en tro kopi af Krostuen anno 1400. Borde, bænke åbent ildsted og bageovn. Udendørs har vi vores røgeovn, hvor vi kold- og varm røger.

Den fine Riddersal er udsmykket med kalkmalerier, smukke blyindfattede glasvinduer og et fornemt flise-gulv.

I Folkestuen sidder du ved træborde og bænke, med åbent ildsted og de mange levende lys, giver dette lokale en rigtig hyggelig stemning.

Vi tilbyder autentiske retter af datidens råvarer, krydderiet som peber, safran, ingefær er nogle af de dyre krydderier, der blev brugt af det bedre borgerskab.

Maden anrettes på middelalderservice, tallerken af træ, en slev og kniv. Gafler kender vi ikke. Drikkevare serveres i keramikkrus.