

Välkomna in i medeltidens klor!

Befängd eld, romantik, musik, tidsenlig mat och  
en grönskande gård



# En medeltida saga i Visby innerstad

Ni kanske har hört att "där det fanns munkar, fanns det också jätta drycker". Det stämmer naturligtvis inte helt och fullt, men faktum är att munkarna runt om i Europa var flitiga tillverkare av både öl och vin. Hur gott det var eller vilka smaker som fanns förtäljer inte historien men man kan ana... Munkar och nunnor i sina kloster odlade kryddor från världens alla hörn som användes för att smaksätta både dryck och mat. Några medeltida recept finns bevarade än idag och med lärdom från dem hälsar vi er välkomna in att smaka på vår lilla bit av medeltiden!

## Förrätter

|  |       |
|--|-------|
| <b>Soppa</b> - med purjolök och svamp  | 75:-  |
| <b>Förrätt</b> - Kryddig salami, saffranssurkål, bönsallad med medeltida vinägrett, rostade rotsaker, kryddig ost, syrad rödlök och färskost | 149:- |

## Huvudrätter

|  |       |
|--|-------|
| <b>Brinnande kycklinghalva</b><br>- späckad med torkad frukt, serverad på en bädd av honungskål          | 179:- |
| <b>Vegetarisk Pirog</b><br>- fylld med champinjoner, lök och spenat, avnjuts med honungskål och färskost | 159:- |

## Revben

|  |       |
|--|-------|
| - med lingon serverat på en bädd av kumminkryddad surkål | 180:- |
| <b>Lamm</b> - med matveterisotto och pepparrotskräm      | 229:- |

## Efterrätter

|   |       |
|---|-------|
| Pannkaka ~ serveras med salmbärssylt och grädde | 72:-  |
| Kryddiga äpplen ~ med sås                       | 69 :- |
| Fläderpudding ~ med hallonsås och bär           | 106:- |
| Preussiskt päron ~ med syrad grädde och hallon  | 95:-  |

## Taffel

En måltid under medeltiden bestod av flera rätter, en så kallad taffel. Det börjar med något surt, salt eller smakrikt, följt av huvudrätten och därefter något sött. Denna ordning främjar matsmältningen och ansågs nyttig. Det här försöker vi att återskapa lite på vårt sätt. Taffel är som en trerättersmiddag där alla delar ur samma tallrik, förutom efterrätten som blir personlig. En taffel räcker till två vuxna och två barn, eller tre vuxna.

En närmare titt på förrätterna visar snabbt att de helt eller till stor del är vegetariska. Vi vill börja våra tafflar med en tanke till de människor som utgjorde majoriteten av befolkningen, nämligen bönderna. Klyftorna mellan rik och fattig under medeltiden var gigantiska (då som nu) och något för oss så självklart som kött var dyrt och förunnades ofta bara de högre samhällsklasserna. Till högtid och fest passade man å andra sidan på att unna sig ordentligt! Under huvudrätten klättrar vi i samhällsskikten, för att slutligen hamna vid efterrätten. Dessa söta och kryddiga upplevelser stöttes på vid hovens middagsbord och med detta blir er smakresa genom medeltidens samhällsklasser komplett.

## Whiljas Taffel

**Förrätt** - Kryddig salami, saffranssurkål, syrad rödlök, bönsallad med medeltida vinägrett, rostade rotsaker, kryddig ost, kanelgurka och färskost

**Huvudrätt** - Revben serverade med kumminkryddad surkål. Serveras med lingon

**Efterrätt** - Preussiskt päron med syrad grädde och hallon 992:-

**Dryckestips** - Ett krus Chianti Classico passar utmärkt till denna huvudrätt

## Brinnande taffel

**Förrätt** - Kryddig salami, surkål, syrad rödlök, bönsallad med medeltida vinägrett, rostade rotsaker, kryddig ost och färskost

**Huvudrätt** - Brinnande kyckling späckad med torkad frukt, serverad på en bädd av honungsgriljerad kål

**Efterrätt** - Fläderpudding med hallonsås och röda bär 958:-

**Dryckestips** - Från fjärran länder är Cranberry Mead ett friskt komplement till förevarande måltid

## Kapitels fastetaffel

**Förrätt** - Soppa med purjolök och svamp, serveras med mjukt bröd

**Huvudrätt** - Piroger fyllda med svamp och spenat, på en bädd av honungskål och färskost

**Efterrätt** - Kryddiga äpplen med sås 866:-

**Dryckestips** - Kompletteras gärna med skummande öl, eller varför inte fläderblomssaft?

# Dryckjom

”I vårt kvarter har således munkar härjat...”

## Öl

Konsten att brygga öl är antagligen lika gammal som jordbruket och under medeltiden var det en självklar del av vardagen. Framförallt i städerna var inte alltid tillgången på rent dricksvatten självklar och därför ansågs ölet en nyttigare dryck. Det var ingen konstighet att en person drack så mycket som 2-3 liter om dagen! Däremot var alkoholhalten inte lika hög som idag, snarare likt lättöl.

Av de öl vi serverar här på gården påminner nog Kapitelölen mest om medeltidens dryck med sin lite mörkare fyllighet. Eller varför inte prova en lokal bryggd såsom Klosteröl eller Wisby pils?

|                      |                |        |
|----------------------|----------------|--------|
| Kapitelöl            | krus (0,4 l)   | 78 kr  |
|                      | kanna (3 l)    | 540 kr |
| Summer Pale ale      | krus (0,4 l)   | 68 kr  |
|                      | kanna (3 l)    | 510 kr |
| Utmärk pilsner lager | krus (0,4 l)   | 55 kr  |
|                      | kanna (3 l)    | 420 kr |
| Wisby Kloster        | flaska (33 cl) | 55 kr  |
| Wisby Pils           | flaska (33 cl) | 55 kr  |

## Vin

Liksom öl och mjöd fanns även vin under medeltiden. I Europa var Cistercienserordern särskilt kända för sin skicklighet i konsten att brygga vin. Drycken sades bland annat främja matsmältningen, ge bra blod och öka livslusten. Medeltidens vin var ofta kryddat, men sällan lagrat. Precis som här på Kapitelhusgården så kunde man välja mellan både rött, vitt och rosévin, allt efter eget tycke och smak!

|                               |              |        |
|-------------------------------|--------------|--------|
| Rött/vitt/rosévin<br>(Husets) | krus (0,2 l) | 78 kr  |
| Ananto eko                    | flaska       | 300 kr |
| Chianti Classico              | krus (0,2 l) | 139 kr |
|                               | flaska       | 530 kr |

## Cider

|               |                |       |
|---------------|----------------|-------|
| Briska fläder | flaska (33 cl) | 55 kr |
|---------------|----------------|-------|

# Mjöd

Suttungamjödet sägs ha förts till människornas värld av asaguden Oden som stal det från jättarna i urminnes tider. Den gavs sedan till asar och människor för att sporra dem i skaldekonsten. Mjöd, denna gudarnas dryck, kan närmast liknas vid ett vin. Det görs på honung och vatten och har under hela sin mångtusenåriga historia varit en högprestigedryck. De äldsta bevarade recepten är från 1400-talet, så vi vet med säkerhet att även under medeltiden var drycken populär. Ofta gav man mjöd till varandra som gåva eller drack vid högtidliga tillfällen för att visa sin rikedom.

På Kapitelhusgården har vi valt ut sex olika mjödsorter från tre länder. I Sverige får honungen smak från våra rapsfält och skandinaviska örter, såsom brakved, vilket ger mjödet sin unika prägel. För den som aldrig smakat mjöd tidigare kan det amerikanska mjödet Sky River vara en bra början, det påminner om vitt vin, eller den polska Korzenny med sin neutrala honungssmak. Husets mjöd, Biesiadny, har toner av citrus och kanel som passar varma kvällar.

|                         |             |        |
|-------------------------|-------------|--------|
| Husets - Biesiadny (PL) | krus (0,2l) | 97 kr  |
|                         | flaska      | 340 kr |
| Aifur (PL)              | krus (0,2l) | 119 kr |
|                         | flaska      | 415 kr |
| Korzenny (PL)           | krus (0,2l) | 115 kr |
|                         | flaska      | 405 kr |
| Cranberry mead (USA)    | krus (0,2l) | 149 kr |
|                         | flaska      | 520 kr |
| Sky River (USA)         | krus (0,2l) | 125 kr |
|                         | flaska      | 430 kr |
| Sigtuna (SWE)           | krus (0,2l) | 98 kr  |
|                         | flaska      | 345 kr |

## Supar

|                           |                |        |
|---------------------------|----------------|--------|
| Hanssons hederliga hurvel | supglas (5 cl) | 105 kr |
| Ond bråd död              | supglas (5cl)  | 105 kr |
| Fernet                    | supglas (5 cl) | 105 kr |
| Hallon                    | supglas (5cl)  | 105 kr |

## Drinkar

|  |            |        |
|--|------------|--------|
| Gin och Tonic                            | krus (4cl) | 105 kr |
| Gin Russian                              | krus (4cl) | 105 kr |
| Oasis<br>(gin, curacao, sprite)          | krus (4cl) | 105 kr |
| Lennart<br>(Xanté, sprite, lime)         | krus (4cl) | 105 kr |
| Razzjazz<br>(Bacardi razz, sprite)       | krus (4cl) | 105 kr |
| Whiskey Sour<br>(Tennessee Jack Daniels) | krus (4cl) | 125 kr |
| Rom och cola<br>(Plantation Rum)         | krus (4cl) | 125 kr |



## Alkoholfritt

|                  |                 |       |
|------------------|-----------------|-------|
| Flädersaft       | krus (0,4 l)    | 25 kr |
| Iste             | flaska (0,33 l) | 35 kr |
| Mineralvatten    | flaska (0,33 l) | 25 kr |
| Alkoholfri öl    | flaska (0,33 l) | 35 kr |
| Alkoholfri cider | flaska (0,33 l) | 35 kr |
| Alkoholfritt vin | krus (0,2 l)    | 48 kr |
| Alkoholfri mjöd  | krus (0,4l)     | 46 kr |
| Kaffe/te         | krus (0,2 l)    | 23 kr |

Om kvällen skall dagen prisas

svärdet, då det frestat är

is, då man över kommer

öl, då det drucket är

- Havamal