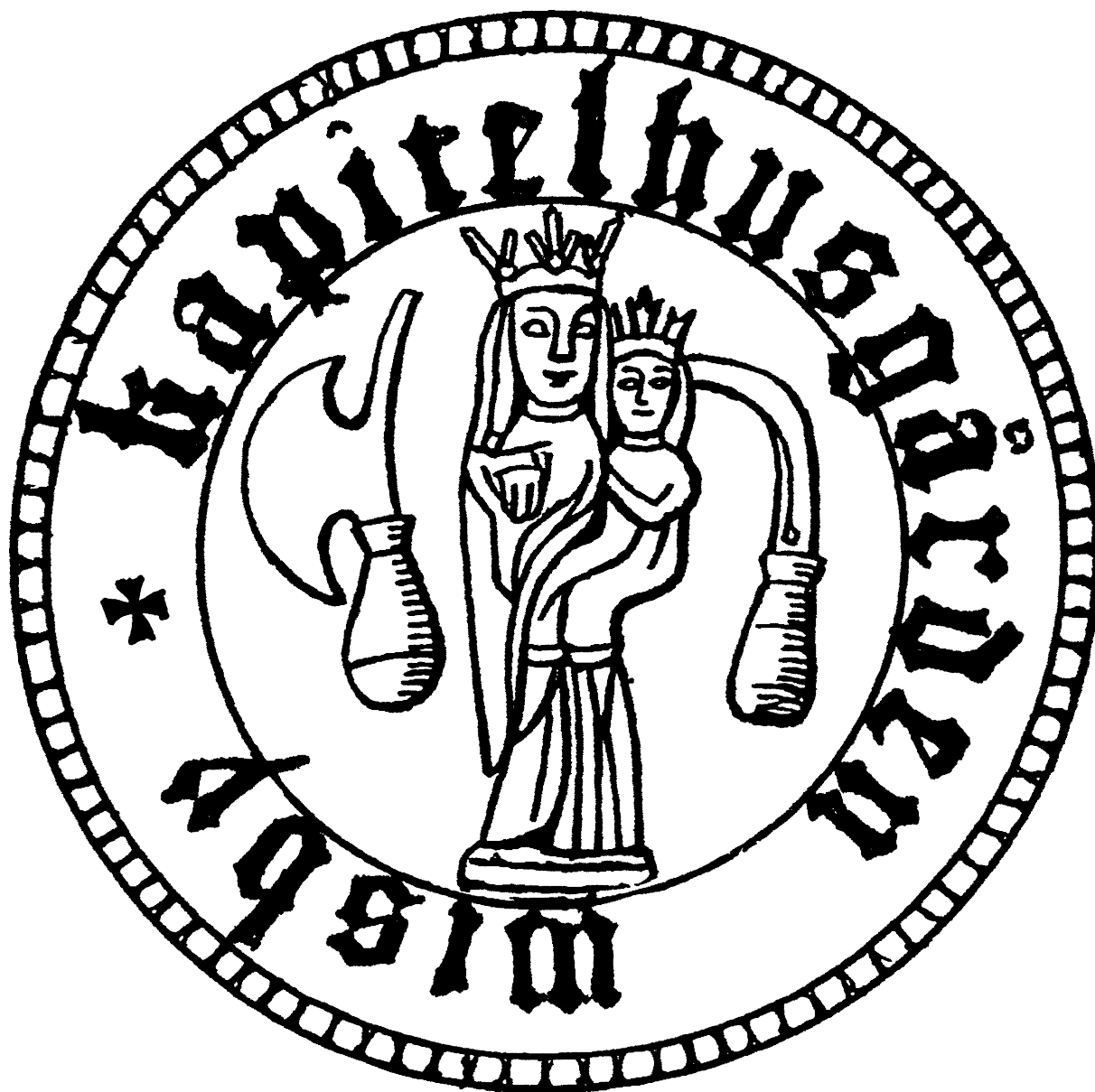


Välkomna in i medeltidens klor!  
Romantik, mystik, tidsenlig mat och dryck



# En medeltida saga i Visby innerstad

Ni kanske har hört att "där det fanns munkar, fanns det också jästa 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

**Soppa** – med purjolök och svamp. 75:-

**Plocktallrik** – Kryddig salami, saffranssurkål, bönsallad med medeltida vinägrett, rostade rotsaker, kryddig ost och färskost. 149:-

**Vegetarisk plocktallrik** – Kanelgurka, saltgurka, saffransmatvete, bönsallad med medeltida vinägrett, rostade rotsaker, kryddig ost och färskost. 125:-

## Huvudrätter

### Brinnande kycklinghalva

- späckad med torkad frukt, serverad på en bädd av honungskål. 179:-

### Vegetarisk Pirog

- fylld med champinjoner, lök och spenat, avnjuts med honungskål och färskost. 159:-

### Fläskkarré

- grillad karré med vitlöksost serverad med rotfruktsgratäng. 180:-

### Vintergryta

-med vitkål, fläskkött, morot, med kryddor från fjärran öster, serveras med mjukt bröd. 99:-

### Vegetarisk vintergryta

-med rödbetor, vitkål och palsternacka med kryddor från fjärran öster, serveras med mjukt bröd. 89:-

## Efterrätter

Fläderpudding - med hallonsås och bär 93:-

Preussiskt äpple - med syrad grädde 95:-

Kryddiga äpplen - med stark sås 84:-

# 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.

## 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