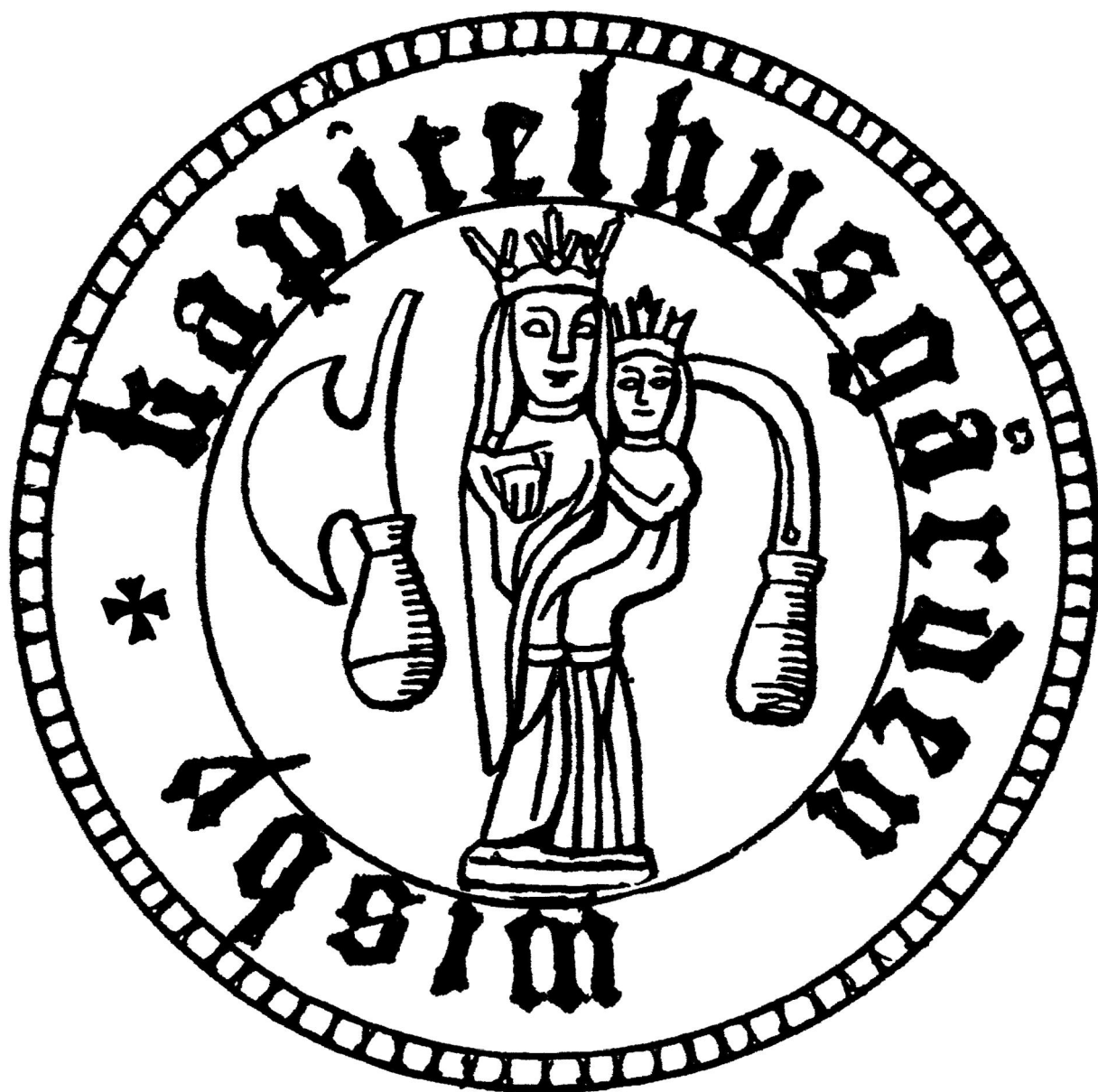


Välkomna in i medeltidens klor!  
Romantik, mystik, tidsenlig mat och dryck



# En medeltida saga i Visby innerstad

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

**Soppa** – ärtsoppa med jordärtskocka 79:-

**Plocktallrik** - Salami, kryddad surkål, syrad rödlök, 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. 145:-

## Huvudrätter

### Brinnande kycklinghalva

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

### Vegetarisk Pirog

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

### Långkokta revben

-med kumminkryddad surkål serveras med lingon 189:-

### Kryddat lamm

-med rotfruktsgratäng serveras med pepparrotssås 229:-

## Efterrätter

Fläderpudding - med hallonsås 63:-

Preussiskt äpple - med hallongrädde 85:-

Kryddiga äpplen - med stark sås 84:-

Pannkaka - med salmbärssylt och grädde 73:-

## Till drycken

Plocktallrik - torkat renkött, kryddade oliver, friterad fläsksvål, torkad frukt och kryddig salami. 79 :-

## 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 äter från samma fat, 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 stötte en 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

988:-

**Dryckestips** - ett krus med Riesling Göntheimer höjer smaken till förevarande måltid

## Fastetaffel

**Förrätt** ~ Soppa med bröd

**Huvudrätt** ~ vegetariska piroger med färskost, serverad på en bädd av honungsgriljerad kål

**Efterrätt** ~ Kryddiga äpplen

813:-

**Dryckestips** ~ Under den medeltida fastan drack de flesta människor alkoholhaltig dryck då det ansågs vara renare än vatten. Vin var vanligt förekommande i vanliga människors hem.

## Ulvbarnes hoftaffel

**Förrätt** ~ Kryddig salami, torkat renkött, kanelgurka, saffransmatvete, kryddad surkål, syrad rödlök, bönsallad med medeltida vinägrett, rostade rotsaker, kryddig ost och färskost

**Huvudrätt** ~ Kryddat lamm, långkokta revben och kycklinghalva serverad med rotfruktsgratäng och honungskål

**Efterrätt** ~ Fläderpudding med hallonsås

1308:-

**Dryckestips** ~ Från fjärran länder är Sky River ett friskt komplement till förevarande måltid

# 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 vara 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.

Så här under medeltidsveckan kan vi rekommendera vår lokala klosteröl från Visby. Eller varför inte prova en ovanligare såsom Kapitelölet.

Kapitelöl	krus (0,5 l)	68 kr
	kanna (3 l)	540 kr
Gränges lager	krus (0,4 l)	49 kr
	krus (0,5 l)	59 kr
	kanna (3 l)	430 kr
Klosteröl	flaska (33 cl)	58 kr
Övrig öl	flaska (33 cl)	60 kr

## Mjöd

Suttungamjödets 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 fem olika mjödsorter från tre länder. I Sverige får honungen smak från våra rapsfält och skandinaviska örter, såsom brakved, vilket ger mjödets sin unika prägel. För den som aldrig smakat mjöd tidigare kan det amerikanska mjödets 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
	Kanna (3l)	1361kr
Sigtuna (SWE)	krus (0,2l)	119 kr
	flaska	415 kr

Korzenny (PL)	krus (0,2l)	115 kr
	flaska	405 kr
Cranberry mead (USA)	krus (0,2l)	189 kr
	flaska	680 kr
Sky River (USA)	krus (0,2l)	125 kr
	flaska	450 kr

För er som inte riktigt bestämt er men vill vara lite äventyrliga finns mjödbrickan.

Liten mjödbricka	3st, 6cl	150kr
Mjödbricka	5st, 6cl	210kr

Om kvällen skall dagen prisas

svärdet, då det frestat är

is, då man över kommer

öl, då det drucket är

- Havamal



## Vin

Líksom 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!

### Vitt

Lécho, Sauvignon blanc	krus (0,2 l)	99 kr
	flaska	350 kr
Riesling Gönzheimer	krus (0,2 l)	128 kr
	flaska	420 kr

### Rosé

Château Saint Hilarie	krus (0,2 l)	99 kr
	flaska	350 kr

## Rött

Viyuela Barrica	krus (0,2 l)	99 kr
	flaska	350 kr
Tradition Bourgogne Épineuil	krus (0,2 l)	155 kr
	flaska	560 kr

## Mousserande

Crémant de Loire	flaska	620 kr
Anna, Codorníu Organic	flaska	460 kr

## Cíder

Kiviks fläder	flaska (33 cl)	60 kr
Le Chat noir	flaska (33 cl)	69 kr

## Supar

Flädersup	supglas (6 cl)	125 kr
Hallonsup	supglas (6 cl)	125 kr

## Alkoholfritt

Flädersaft	krus (0,4 l)	25 kr
Mineralvatten	flaska (0,33 l)	25 kr
Kaffe	krus (0,2 l)	35 kr
Alkoholfri öl	flaska (0,33 l)	39 kr
Alkoholfritt vin	krus (0,2 l)	48 kr
Alkoholfri mjöd	krus (0,2 l)	38 kr