

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



En medeltida saga i
Wisby innerstad

Något litet

Soppa

– soppa på ärtor och jordärtskocka, serveras med bröd

79:-

Plocktallrik

– kryddig korv, kryddad surkål, syrad rödlök, bönsallad med medeltida vinägrett, rostade rotsaker, kryddig ost och färskost

149:-

Vegetarisk plocktallrik

– saffransmatvete, saltgurka, syrade äpplen, bönsallad med medeltida vinägrett, rostade rotsaker, kryddig ost och färskost

145:-

Silltallrik

– husets hemgjorda sill, bröd, smör, ägghalva med fyllning

89:-

Något mättande

Kapitelhusgårdens kycklinghalva

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

179:-

Vegetarisk Pirog

- fylld med champinjoner, lök och spenat, avnjuts med honungskål, färskost och bönsallad

159:-

Långkokta revben

-med kummin kryddad surkål och rårörda lingon

189:-

Vinmarinerad fläskkarré

- med löksås, matvete, rårörda lingon och bönsallad

229:-

Något sött

Fläderpudding

- med hallonsås och bär

63:-

Preussiskt Päron

- med grädde och hallonsås

85:-

Saffranspannkaka

- med salmbärssylt och grädde

89:-

Lammull

- en varm dryck kryddad cider och äpplen, med grädde

74:-

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. En taffel är som en trerättersmiddag där alla äter från samma fat, förutom efterrätten som blir personlig.

En taffel räcker ungefär till två vuxna och två barn, eller tre vuxna.

Brinnande taffel

Förrätt - Kryddig korv, 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 honungskål

Efterrätt - Fläderpudding med hallonsås och bär

988:-

Köksmästarens Hjälteådstaffel

Förrätt - Soppa på ärtor och jordärtskocka, serveras med bröd

Huvudrätt - Vegetarisk pirog med honungskål, färskost och bönsallad

Efterrätt - Preussiskt päron med grädde och hallonsås

813:-

Riddar Staafs Drakdödartaffel

Förrätt - Kryddig korv, saffransmatvete, kryddad surkål, syrad rödlök, bönsallad med medeltida vinnägrett, rostade rotsaker, kryddig ost och färskost

Huvudrätt - Vinmarinerad fläskkarré med löksås och matvete, samt rårörda lingon och bönsallad

Efterrätt - Lammull

998:-

Kapitelhusgårdens Jultaffel

Förrätt - Risgrynsgröt med kanel, socker och mjölk.
Vem hittar mandeln?

Huvudrätt - Husets hemgjorda sill, stuvad vitkål, smörkokt kålrot, korv, revben, hemgjord senap, bröd, hougssmör, kryddost, leverpastej, fyllda ägghalvor, gravad lax, rödbetssallad

Efterrätt - Saffranspannkaka med grädde och salmbärssylt

1199:-

Mjöd

Biesiadny (PL) krus (0,2l) 97 kr

Söt, kryddig mjöd med inslag
av vanilj, nejlika och citrus. flaska 340 kr

Korzenny (PL) krus (0,2l) 115 kr

Söt, relativt neutral mjöd
med en hint av äpple. flaska 405 kr

Sky River (USA) krus (0,2l) 125 kr

Torr, neutral
amerikansk mjöd. flaska 450 kr

För den som inte riktigt bestämt sig men vill
vara lite äventyrlig finns mjödbrickan.

Mjödbricka 3 sorter (3x6cl)

150kr

Öl

Klosteröl	krus (0,5 l)	79 kr
	kanna (3 l)	540 kr

Gränges lager	krus (0,5 l)	69 kr
	kanna (3 l)	430 kr

Wisby Julbrygd	flaska (33 cl)	65 kr
----------------	----------------	-------

Cider

Flädercider	flaska (33 cl)	55 kr
-------------	----------------	-------

Rött vin	krus (0,2 l)	99 kr
	flaska	350 kr
Vitt vin	krus (0,2 l)	99 kr
	flaska	350 kr
Rosévin	krus (0,2 l)	99 kr
	flaska	350 kr

Kapitelhusets egenkryddade supar

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

Kapitelhusgårdens Julsnaps

- Apelsin och nejlika

supglas (6 cl)	125 kr
----------------	--------

Gårdstomtens Sängfösare

- Kanel, vanilj och kardemumma

supglas (6 cl)	125 kr
----------------	--------

Alkoholfritt

Öl	flaska (0,33 l)	39 kr
Rött vin	krus (0,2 l)	48 kr
Vitt vin	krus (0,2l)	48 kr
Mjöd	krus (0,4 l)	38 kr
Flädersaft	krus (0,4 l)	25 kr
Mineralvatten	flaska (0,33 l)	25 kr
Glögg	krus (0,2 l)	35 kr

Om kvällen skall dagen prisas
svärdet, då det frestat är
is, då man över kommer
öl, då det drucket är
- Havamal