

Restaurant - Café - Kneipe 'Herr Käthe'

Reformationsbüffet

Suppen:

- eine klare Fischsuppe aus dem Kloster Tegernsee mit Fischklößchen
- Olla Potrida – dessen spanischer Name „fauler“ Topf bedeutet aus allerlei Fleisch, Gemüse und Gewürzen

Eier- und Mehlspeisen:

- süße Apfel- und Birnenschnitte im Eierteig
- herzhafte Krapfen gefüllt mit Käse, Ei und Speck
- gefüllte Eier

Pasteten und Tartes:

- eine klassische Fischpastete
- leichte Kräutertorte mit Blattspinat, Rosinen und Parmesankäse

Fischgerichte:

- gefüllter Hecht mit vielen Kräutern
- sauer eingelegter Fisch

Von Huhn, Ochs, und Wild:

- rote Hühner – ein sehr farbenfrohes Essen
- gegrillte Rinderzunge mit einer Zwiebelfrace in Pfannkuchen gewickelt
- pikantes Wildragout

Gemüse:

- böhmisches Erbsenpüree mit Bauchspeck
 - feines Lauchgemüse in Mandelmilch,
- Dazu reichen Zwiebelbrot und helle Brötchen.

Preis pro Person: 23,00 Euro

Die aufgeführten Gerichte sind aus dem Kochbuch des Mittelalters von Trude Ehlert entnommen. Dieses Buch, in dem alle Fonds, Grundsauzen, Teige aus alten Rezepten meistens aus Klöstern aufgeführt sind, zeigt die alte Kochkunst und überführt diese in die moderne Küche. Die Autorin lässt aber alle Gewürze und Beilagen im Original des 16. + 17. Jahrhunderts, so dass Zucker, Tomaten, Kartoffeln etc. tabu sind.

Die Mittelalterküche ist natürlich keine leichte, figurbewusste Küche sondern arbeitet viel mit Schmalz, Mehl, Eiern und Ölen und wenig mit frischen Salaten. Wenn Sie dieses Essen buchen, sollten Sie also einige Stunden vorher nicht unbedingt die üppigsten Speisen wie Braten mit Rotkohl und Klößen etc. gegessen haben, sondern eher die Fastenzeit probieren.

In dem Preis enthalten, sind unser freundliches, nettes Servicepersonal im historischen Kostüm sowie die gesetzliche MwSt.. Zusätzliche Kosten entstehen für die eventuelle Raummieten und Ihr Getränkeverbrauch.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude beim Schlemmen und Genießen.