



## Rittermahl

in den Gemäuern der Alte Burg zu Longuich

### Begrüßung im Burginnenhof durch den jungen Burgherrn

- Erteilung von Adelstiteln durch den Herold
- Handwaschung - Schlabberlitz - zur Rittertafel geleitet
- Zeitreise durch den Burgherrn
- Tafeleröffnung durch den Barden
- Allerlei Minnegesang
- Speisezelebrierung durch den Burgherrn
- Hexenanklage
- Giftprobe
- Ritterschlag
- **Zapfenstreich**

Knappen und Mägde sorgen für Ihr Wohl mit hochwertigen Weinen aus dem Burggut

### Zu Tisch wird geladen und aufgetragen:

- **Honigwein** Willkommenstrunk nach Rezept von Johann Adam von Retenich
- **Roggenfladen aus dem Steinofen** mit Griebenschmalz vom zerflossenen Flint
- **Longuicher Süppchen** Rindfleischsuben in Liebstöckel, Wurzelgemüse aus dem heimischen Burggarten
- **Forellenfilet** über Buchenholz mit Wacholderbeeren geräuchert
- **Schinkenhaxe** aus der Kräuterbeize dazu gereicht Speckkartoffeln und Senfgurken; alternativ, Hähnchenschenkel und Rosenkohl
- **Kräuterhexe** (Magenwohlätter aus dem Ritternapf von Longuichs Eulchen)
- **Ofenfrischer Apfelkuchen** mit Butterstreusel vom Blech nach Art der Burgherrin

Vegetarische Gäste willkommen. Kräuterdip Veggie-Flammkuchen Gemüseschnitzel  
Rosenkohl Salzkartoffeln ohne Speck.

Bitte anmelden

Obolus 70,-€ Person

Kinder/Jugendliche bis 16 Jahre 40,- € Person

Getränkepauschale: siehe Getränkekarte .