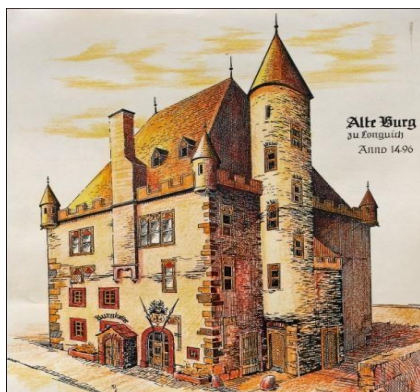




## Rittermahl

in den Gemäuern der Alte Burg zu Longuich

### Begrüßung im Burginnenhof durch den jungen Burgherrn

- Erteilung von Adelstiteln durch den Herold
- Handwaschung - Schlabberlatz - zur Ritterschüssel 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 und Kräuterdip
- **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** (Magenwohltäter aus dem Ritternapf von Longuichs Eulchen)
- **Ofenfrischer Apfelkuchen** mit Butterstreusel vom Blech nach Art der Burgherrin

Vegetarische Gäste bitte anmelden. Es werden Gemüseschnitzel und 7-Veggie-Flammkuchen gereicht.

Obolus 65,-€ Person

Kinder auf Anfrage

Getränke aus dem Burggut werden gesondert berechnet.