



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
- **Longuicher Süppchen** Rindfleischsuben in Liebstöckel, Wurzelgemüse aus dem heimischen Burggarten
- **Forellenfilet** über Buchenholz mit Wacholderbeeren geräuchert
- **Schinkenaxe** 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 willkommen. Veganer Kräuterdip, Vegie-Flammkuchen Gemüseschnitzel.

Bitte anmelden

Obolus 70,--€ Person

Kinder/Jugendliche bis 16 Jahre 40,-- € Person

Getränkepauschale: siehe Getränkekarte .