

Gasterei nach Art der Burgherren

Willkommenstrunk aus dem Steinbecher

Honigwein nach Rezept von Johann Adam von Retenich

Roggenfladen aus dem Steinofen

nach Überlieferung vom Hofe der Maximiner, Griebenschmalz v. zerflossenen Flint nach Art der Burgherrin, mit feinem Salz u. heimischen Kräutern

Fleischpastete nach Art der Burgjäger

mit kalter Tunke aus Früchten des Longuicher Waldes

Longuicher Süsspchen

Rindfleischsuben in Liebstöckel, Wurzelgemüse aus dem heimischen Burggarten

Wachforelle

über Buchenholz m. Wacholderbeeren geräuchert

Spansau

Ganze Sau am Spieß, zerwürgt am Gelage nach Burgherrenart, mit Speckkartoffeln und eingelegten Senfgurken

Kräuterhexe

Magenwohltäter aus dem Ritternapf, nach Rezept und Überlieferung von Dorothea von Benzerath, Longuichs Eulchen

Ofenfrischer Apfelkuchen

mit Butterstreusel vom Blech, nach Art des Burgfräuleins

Käse vom Rad

wie ihn die Mönche zu Longuich zum Abschluß eines Mahles gerne Aßen

Alte Burg zu Longuich

was es zu trinken hat

Qualitätsweine aus dem Burgkeller

			<u>Eur</u>
Rittertrunk	LIEBLICH - mild	0,5l	6,50
Rittertrunk	HALBTROCKEN - feinherbe Art	0,5l	6,50
Rittertrunk	TROCKEN - angenehm herbe Art	0,5l	6,50
Blauer Spätburgunder			
Rotwein	TROCKEN	0,5l	7,50
Rosé	MILD	0,5l	7,50
Dornfelder			
Rotwein	FEINHERB	0,5l	7,50
Fruchtsäfte			
	von goldenen Äpfeln aus dem Burggarten	0,4l	4,00
	von fruchtig süßen Trauben aus dem Wingert der Burgherren	0,4l	4,00
Mineralwasser			
	aus der Quelle des Long. Heckebrune >> Der wo Zeit und Muße hat, trinke sich am Brunnen satt <<	0,4l	3,50
Apfelbrantwein			
	ein labig Trunk aus dem Ritternapf	3 cl	2,50
Kräuterhexe			
	Magenwohltäter nach Rezept und Überlieferung von Dorothea von Benzerath, Longuichs Eulchen	3 cl	3,00
Kaffee im Becher			
	aus gerösteten Bohnen	Becher	3,00
Winzerkaffee			
	unsere Kaffeespezialität mit Weinbrand und Sahne	Becher	4,50
Braubier im Humpen			
	0,5l aus der Eifel	0,5l	4,00

Wohlan zum löblichen Wohl