

Für einen unvergesslichen Abend bereitet unser Restaurant Ihnen Tafelfreude, wie zu Schinderhannes Zeiten. Lassen Sie sich entführen auf eine Reise zurück in die Zeit prunkvoller Tafeln-ausufernd und von Fülle.

Wir bieten Ihnen in möglichst authentischem Rahmen (man schlemmt mit Dolch und Fingern) schmackhafte sowie herzhaftes Gerichte nach Originalrezepten.

Es ist ein Erlebnis, wenn Sie das mit Met Wein gefüllte Ochsenhorn zu alten Trinksprüchen erheben. Schlemmen Sie nach Herzenslust und erfahren und erleben Sie den Zauber Anno 1800.

Und das bringen Schinderhannes Knechte zur Tafel

Bauernbrot mit gewürztem Fett von der Sau und Fassgurke

„Wohlstärkend und anregend für den Magen“

Brot enthält: A 51 Gurke enthält: Z 1,2,4

Germanischer Met Wein von Simmere

„Für die Sanges` Kunst“

Brühe mit Ei und Waldkräutern aus dem Kessel

„Für das Wohlbefinden“

Brühe enthält: A 60

Fleisch pikant, herzhaft, deftig und knusprig

wie Haxen, Rippchen und Federvieh

„Herbeigeschleppt von Räubern“

**dazu Wald und Wiesen Salat, Kraut und Kartoffeln vom Acker
zum Nachschieben das ist wichtig ofenfrisches Land- und Kartoffelbrot**

Rippchen enthält: Z 1 Haxe enthält: Z 1 Federvieh enthält: A 61 Brot enthält: A 51

Kompott mit Beeren

„Zum Schlürfen“

ohne Zusatzstoffe und Allergene

Nach dem Mahl gibt es Gewürzwasser zum Waschen!

Dieses Räuberessen ist ein Gesellschaftsspaß für Gruppen ab 12 Personen bei dem Lachen und gute Stimmung vorprogrammiert sind.

Das Programm dauert ca. 2 ½ Stunden, Preis pro reservierte Person € 26.95 inklusive MwSt.

Bei der Vorbestellung müssen Sie etwas langfristiger planen, damit am Tag Ihres Festes eine Reservierung möglich ist.