

Preis pro Person

42,-- €

bitte unbedingt reservieren!



*Gaststätte „zum Adler“*

74915 Waibstadt

Hauptstraße 38

Telefon: 07263 6052663

**Claude Misseri**

Fon: 07263-6052663

E-Mail: [info@adler-waibstadt.eu](mailto:info@adler-waibstadt.eu)

Internet: [www.adler-waibstadt.eu](http://www.adler-waibstadt.eu)

sponsored by

**DESIGN-STUDIO**  
MECKESHEIM

Kulinarisch, virtueller Besuch  
auf dem

**Heidelberger  
Schloss**

mit

**Rittermahl**

Samstag, 18. März 2023  
um 19.00 Uhr





Wir freuen uns, dass wir Sie in unserer Gaststätte zu einem virtuellen Besuch des **Heidelberger Schlosses** begrüßen dürfen.

Heinz Seib führt uns in die Zeit des ausgehenden Mittelalters und der Renaissance. Er präsentiert in seinem PowerPoint gestützten Vortrag

- die Zeit der Kelten und Römer
- Schenkung der Burg und Entstehung der Stadt Heidelberg
- die alte Burg in der Nähe der Molkenkur
- das neue Schloss auf dem Jettenbühl mit seinen Bauten und den Kurfürsten
- der badisch-pfälzische Krieg, der vom römisch-deutschen König auf dem Konzil von Konstanz angestiftet wurde
- die Disputation Martin Luthers, die ursprünglich an der Universität vorgesehen war
- vor allem aber die Besonderheiten, die Stadt und Schloss mit seiner ältesten deutschen Universität bieten

Nach einzelnen Abschnitten wird uns, auch zum körperlichen Hochgenuss, das nebenstehende **Rittermahl** serviert.

Lassen Sie sich mit allen Sinnen verwöhnen und genießen Sie unsere Angebote. Wir freuen uns auf Sie!

Bitte unbedingt reservieren!

Seyd gegrüßet edle Gäst, die Ihr kommen seyd in unser löblich Wirtshaus  
die Hatz und Jaid gar lustvoll abzuschließen bey

## Ritterlichen Mahl

das Euch wird zelebriert nach Zucht und Mäzen um 1579

Die fahrend Spielleut geben Ohrenschmaus auf Gamben, Fideln, Krumhorn,  
Hackleinflöten zum frechen Lied der Landsknecht

Das Mahl, trefflich zubereyt nach den Folianten aus dem Burgarchiv  
und item wird servieret

Jagdtrunk - ein frisch süßlig honiggebraut aus dem Zinnkrug

Fladenbrot - mit Gruibenschmalz bedeckt

Ochsensuppen mit feingeschnittenen Flädelein zubereyt mit  
Sauerampfer und Liebstockel

Keule vom großen Eber nach art der Burgunder und Geflügel  
eingebett in gar viel Frücht mit englisch Klöss

Viel gut Käs vom Rad cascaval

Nonnenfürtzlein oder Kröpfeln mit Latwergen angericht mit Zimmet  
und Rosenwasser

Man trinket einen edlen Côtes du Rhône aus dem Frankenland  
oder ein löblich gekühlt Bier

Es wird gegeben dieses Ritterliche Mahl in dem historisch Wirtshaus



zum Adler  
in Maystadt



**Um unser Wohl sorgen sich:**

mit dem Vortrag

Heinz Seib



in der Küche

Claude Misseri



im Service

Céline Lutz

