



# Ordentliches Register

Der Trachten aus Thier = Vögel = Fisch unnd allerley Kochwerk so vom  
Küchenmeister bereitet werden.

**ANNO DOMINI**  
Das urigste Schankhaus auf der Erdenzscheibe

Adresse: Klotzcher Hauptstraße 27 = 01109 Dresden

Telefon: 0351 880 45 70

Fax: 0352 8902050

E-Mail: [kontakt@annodomini.de](mailto:kontakt@annodomini.de)

Web: [www.annodomini.de](http://www.annodomini.de) = facebook: [restaurant.annodomini](https://www.facebook.com/restaurant.annodomini)



## Griiß Gott

Seid bewillkommnet ihr niederen und hochwohlgeborenen Leuth!

Für Euch die Zeit um 600 Anno zurücke drehen wir heut, und spaßen und gaukeln auf dass Euch die Stunde bei uns nicht reut. Dermalen Mann und Weibe aus einem Becher sofften. Gabeln, dies teuflisch Werkzeug, wurden bei Tische nicht angetroffen. Auch teilte mit Tischnachbarn man Teller und Messer. Nächstenliebe und Freundschaft war dereinst wohl besser. Ein Jedweder trug seinen Löffel von kleinauf am Leibe und gab denselben erst ab, wenn die Welt nicht mehr war seine Bleibe. Das Süpplin man schlürfte aus der Schüssel heraus, das Dicke mit den Fingern man polkte daraus.

Vortreffliches brachten die Köche dermalen zustande, Prassen und Schlemmen gehörten zum guten Stande. Nach Originalrezeptura aus jener Zeit bereiten die Speisen wir und hoffen, sie sein für Euch eine Augen- und Gaumenzier.

Die Kartoffel von Kolumbus war noch nicht gebracht, wurde danach auch noch lange als Zuspeis verlacht. Drei Centurien müssen noch vergehen, eh sie konnte in die Töpfe einziehen. Deshalb auf selbige müsst Ihr hier verzichten, ebenso auf Cola, Fanta und ähnlichen Gesöffgerichten.

Das Külüpsen und Forzen war feine Lebensart, nach Altpastor Luther auch das Lieben und Spucken hernach. Jedoch verrichtet das Spucken nicht in der Schenken, sonst würdet Ihr die Wirtsleuth kränken. Verziehet Euch dazu hinaus auf den Mist, wo auch die sonstige Notdurft zu verrichten ist. Ob dieser Unbill jedoch unverdrössen, wird hernach wieder weiter gesoffen. So war es, so ist `s und lässt uns für die Zukunft hoffen.

Mit erhobenem Finger und derben Strafen drohten dereinst die Kirchenväter, waren jedoch meist und insgeheim die schlimmsten Missetäter, wenn `s uns Laster des Schlemmens, Wein- und Biertrinken ging. Wasser predigen und Wein saufen ist auch noch heute ein Widerding.

Deshalben Ihr lieben Zeitgenossen und guten Leuthe, vergesst einmal Computer, Jogging und Fastfood heute. Esst vergnügt und trinkt besonnen und seid im Anno Domini willkommen.

Doch halt, noch ein Wort: Habt Ihr hernach den Wanst Euch vollgeschlagen, dass Euch die Beine nicht mehr kunnen tragen, dann ist es höchste Zeit zu gehen. Und hat es Euch geschmecket und wart zufrieden Ihr, so traget die Kunde von unserer alten Schenke weiter durch die Lande, auf dass ein Jedweder von uns erfiehr und uns mit seinem Besuch bedenke. Doch war dies nicht der Fall, dann haltet `s Maul und sprecht nicht drüber, ansonsten zieht Euch der Knecht eins drüber.

Itzo sein genug der Wort gewechselt, lasset uns Taten sehn:

Mägde, Mundschenk, Truchsess zur Stell!

Schenkt ein, tischt auf und beides schnell!

Freßt nun und sauft, auf das es Euch fromme, labe und wohl bekomme!

Nachdem nun mancherley Art vonn Spens unnd Trunck artiglich aufgezeiget ist, verhoffen wir, dasz Ihr das rechte findet, sunsten sagts der Magd, so der Küchenmenster, Truchsetsz oder Mundtschenk Euch euer Beger fleissiglich erfülle unnd mite eigener Handt alles zu Euern rechtem Wohlgefallen herrichte.

War alles zu Eurem gnädigen Gefallen, so kundets dem Volke, wo immer Ihr auch seiet!

Itzo hebet an zu saufen unnd zu essen unnd vergesst hernach das ordentliche Külüpsen unnd Forzen nicht!

Tageskurs für fremdzeitliche Währung: 1 Taler seyn 1 Euro unnd 1 Silberling seyn 10 Cent

So Ihr wollet könnet Ihr Becher und Krüge erwerben. Aber gar Langfinger werden die Händ abgeschlagen so wie es zu unser Zent wohlfeile Sitte wahr!



Alle Speisen werden von uns aus Grundzutaten hergestellt und sind, soweit wir das beeinflussen können, frei von Konservierungsstoffen und meldepflichtigen Zusatzstoffen. Ganz haben wir es aber noch nicht geschafft, deswegen gilt: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Süßstoff, 6 Geschwefelt. Wir verwenden Fleisch aus artgerechter Haltung. Die Liste der Allergene und Zusatzstoffe ist separat ausgewiesen und kann bei den Mägden und Knechten eingesehen werden.

## Pihr

ANNO DOMINI = Bräu

Feldschlöfchen Pihr

Eibauer Swartzpihr

## Branntevin

Whiskey aus dem Keltenland

Kräuterbrannt

Obezbrannt (Obstler)

Kornbrannt (Klarer)

## Vine

Meth (Met Honigwein)

Obezvine (Obstwein)

Hausvine rodt (roter Hauswein)

Hausvine weyß (weißer Hauswein)

Schorle vom Wein

## Seckte

Sekt und Champagner auf Anfrage

## Mhoste, Säfte

Allerley Obezmost, so Ihr wollet

## Wasser

1/2 l 5 Taler 1 Silberlinge

1/1 l 9 Taler 2 Silberlinge

1/2 l 5 Taler 3 Silberlinge

1/1 l 9 Taler 8 Silberlinge

1/2 l 5 Taler 3 Silberlinge

1/1 l 9 Taler 8 Silberlinge

1/25 l 5 Taler

1/25 l 5 Taler

1/25 l 5 Taler

1/25 l 5 Taler

1/4 l 6 Taler 2 Silberlinge

1/1 l 18 Taler 9 Silberlinge

1/4 l 5 Taler 3 Silberlinge

1/1 l 16 Taler 9 Silberlinge

1/4 l 5 Taler 5 Silberlinge

1/1 l 18 Taler 9 Silberlinge

1/4 l 5 Taler 5 Silberlinge

1/1 l 18 Taler 9 Silberlinge

1/4 l 5 Taler 3 Silberlinge

3/4 l 25 bis 77 Taler

1/4 l 3 Taler 3 Silberlinge

1/4 l 2 Taler 8 Silberlinge

1/1 l 8 Taler 4 Silberlinge



## Alin quots kräftigs Süpplin

Fein Suppen vonn Henner

Lecker leichtes Hühnersüppchen

Knobelauchsüpplin

Knoblauchsuppe mit saurer Sahne verfeinert

Fein kreftig Suben vonn Fleische

Deftige Fleischsuppe

8 Taler 8 Silberlinge

8 Taler 8 Silberlinge

10 Taler 9 Silberlinge

## Alin fein Bericht vonn Ahren

Ahrenkuchen mite fein Zwiffelfleisch

Omelett mit kräftigem Zwiebelfleisch

Ahrenkuchen mite Kornzugemousz

Omelett mit Gemüse, Sonnenblumen und Sesamkörnern

14 Taler 8 Silberlinge

13 Taler 6 Silberlinge

## Allerley Zuspenß

Hitzig Bauerenbrodt mite kräftig Pratem

Warmes Brot mit herzhaftem Braten und Ei

Steynbrodt mite kas vonne Geberge

Hausbackenes Steinbrodt mit kräftigen Käsevariationen

Steynbrodt mite fin würzik Schwineschlegel

Deftiger Schinken auf hausbackenem Steinbrodt

Schüsslin mite quots frish Salade unnd Kaß

Großer Salatteller mit Würzkräutersauce u. Schafskäse

Schüsslin mite frish Salade

mite Truthen unnd Kaß

Großer Salat mit Putenstreifen Ei u. Parmesankäse

Lecker rote Fruchten auf Steinbrodt

Frische Tomaten auf hausbackenen Brot

15 Taler 8 Silberlinge

13 Taler 9 Silberlinge

14 Taler 8 Silberlinge

12 Taler 9 Silberlinge

14 Taler 5 Silberlinge

11 Taler 0 Silberlinge

## Bonn Wildpret

Allerley vonne Wildpret so zwi Mannsbild essen kunnen 45 Taler 9 Silberlinge  
Wildplatte „Anno Domini“ für 2 Personen

Wildererspann mite blaumen Kreuzchol  
unnd deftig Knödl 22 Taler 9 Silberlinge

Wildererspfunne mit Rotkohl und Knödel  
Pratem vonne Wildt mite Cholrübgemous  
unnd haidnisch Nudlin 25 Taler 3 Silberlinge

Wildbraten mit Rosenkohl und Spätzle

## Allerley Spenß vonn Fleisch

Praten vonne Swine mite Cholrübgemous  
unnd smalzic Nudlin 19 Taler 2 Silberlinge

Schweinebraten mit Rosenkohl und Spätzle  
Kolle vonne Kinderi mite blaumen Kreuzchol  
unnd haidnisch Knödl 24 Taler 9 Silberlinge

Kinderroulade mit Rotkraut und Knödel  
Ribben mite Korngemous unnd deftig Nudlin 18 Taler 6 Silberlinge

Schweinsrippe mit feinem Korngemüse und leckeren Spätzle  
Swinebeyn mite Chole vonne Saxonia unnd  
haidnisch Knödl 17 Taler 9 Silberlinge

Geschmorte Schweinshaxe mit sächsischem Schwarzkraut und Knödel

Kreftig Zwifflesfleisch mite Steynbrodt  
Deftige Portion Zwiebfleisch in pikanter Sauce im  
hausbackenen Brotlaib 17 Taler 8 Silberlinge

Fleischpik vomn Meistrkoch mite Allerley fuer Zwi  
Fleischspieß für 2 Personen mit vielerlei Beilagen 45 Taler 2 Silberlinge

Rauchfleische in Laib vonne Brodt  
mite Cholrübgemous  
Kassler im Brotlaib mit Rosenkohl 18 Taler 9 Silberlinge

Kindergulasch mite blaumen Kreuzchol unnd  
deftig Knödl

Kindergulasch mit Rotkraut und Knödel 24 Taler 3 Silberlinge

Schäufeli mite Chole vonne Saxonia unnd deftig Nudlin  
Schäufele mit sächsischen Schwarzkraut und leckeren Spätzle 27 Taler 2 Silberlinge



## Zur Stärkung der Manneskraft

Bulleneyer mite Allerley zu Spens 39 Taler 2 Silberlinge

## Bonn fein Froschen

Schenkelyn vonne den Froschlyn im halven Dutzend 38 Taler  
1/2 Dutzend Froschschenkel mit reichlich Beilagen

## Bonn zam Vögelin

Lecker Henner mite Korngemous unnd feine Rixe 17 Taler 4 Silberlinge

Kräuterhähnchen an Korngemüse und deftigen Reis  
Tranchen vonne Truthenner mite Rixe vonne Oriente 18 Taler 3 Silberlinge

Feines Pute-Pilzragout mit Reis  
James Entelyn mite Allerley für Zwi 43 Taler 9 Silberlinge

Kross gebratene Ente mit verschiedenen Beilagen für 2 Personen

Lecker Keul vonne Gans mite blaumen Kreuzchol  
unnd deftig Knödl 27 Taler 8 Silberlinge

Große Gänsekeule mit Rotkraut und Knödel

## Bonn allerley Bischen

Böhren vonne Teiche gebacchen mite Korngemous 22 Taler 2 Silberlinge  
Gebratene Forelle mit feinem Korngemüse und Reis

Tranchen vonne Hechtwische mite Strösel vonne Kren,  
Gemous vonne Korn unnd Rixe 19 Taler 8 Silberlinge  
Hechtfilet mit Meerrettichstreusel, Korngemüse und Reise

## Bonn Zuckerwerck unnd Confect

Ritze vonne Milchich mite Kerse unnd Zinamon 7 Taler 9 Silberlinge  
Brieffbrei mit Kirschen, Zucker und Zimt

Feine Buchteln 8 Taler 5 Silberlinge

Selbstgebackene Buchtel in Vanillesauce  
Frosztes vonne Banil mite Pflaume 8 Taler 7 Silberlinge

Leckeres Vanilleeis mit heißen Pflaumen und Sahne

Rothe Gruetze mite Salse vonne Banil 7 Taler 9 Silberlinge

Feine rote Gruetze mit Vanillesauce

