

# täglich im Advent

Pfeffersack Neunerlei

Verbunden mit Glaube und Aberglaube gab es an den heiligen Abenden häufig verbreitete Bräuche:

Mit dem Glockenschlag um 18 Uhr wird das Heiligabendlicht angezündet, das während des Abendessens auf dem Tisch bleibt und nicht weggenommen werden darf. Unter jeden Teller wird Kleingeld gelegt, um auch das kommende Jahr mit reichlich Einnahmen zu segnen. Am Festtisch wird ein zusätzliches Gedeck für den unerwarteten fremden, armen Gast bereit gelegt. Die Reste der Speisen werden über Nacht auf dem Tisch stehen gelassen oder wenigstens Brot und Salz in das Tischtuch eingeschlagen. Das Geschirr am Heiligabend wird nicht abgewaschen, und die Reste des Neunerlei werden am nächsten Tag verzehrt.

I.

Brot, Schmalz, Rote Rüben

II.

Ein Linsensüppchen mit Knackwurstscheiben

III.

Gebt Obacht!! Den Hauptgang gibt es als Tischbüfett:

Braten vom Romarin-Honig-Schinken

Entenkeule

Preiselbeerbraten vom Weiderind

Dazu allerlei Beilagen:

Klöße, Kräuterbällchen

Zweierlei Krautkohl, Buttermöhren & Rosenkohl,

IV.

Bratapfelstücke mit Honig verfeinert. Vanilletunke und Nüsse zugetan

Pro Person 26,00 Thaler

**Jetzt reservieren: 03731-458676**

