

LANDSKNECHT-HELM

Unser Angebot für Sie



Fondue-Essen einmal anders:

- spektakulärer Tischgrill mit einem Puck aus gepresstem Kokos gefeuert
- beständige, geruchlose Hitze über mehr als 3 Stunden
- zarte Filetstückchen vom Schwein, Rind und Pute köstlich mariniert und in kleinen Scheiben vorbereitet
- leckeres, vorgegartes Gemüse wie Schwarzwurzeln, Kartoffeln, Karotten, Brokkoli zum Endgaren in der Helmkrempe mit Fleischbrühe (mmh lecker ...)
- hausgemachte Dips wie Mandel-, Curry-, Meerrettich oder Feuertip
- frisches, ofengebackenes Baguette
- bei Wunsch auch gerne nur mit Fisch*, wie z.B. mit marinierten Scampis, Seeteufel, Hecht oder Lachs

EUR 59,- €*

*Preis für 2 Personen. Fischplatte 12,- € Aufpreis. Bitte reservieren Sie einen Tisch.

Gutscheine & Reservierung

Verschenken Sie unseren "Landsknecht-Helm" und bestellen Sie Ihren persönlichen Geschenkegutschein.

LANDSKNECHT-HELM

Auch Sturmhaube genannt

Beschreibung und Historie



Historischer Landsknecht-Helm

Historie:

Die besonders bei den Landsknechten beliebte **Sturmhaube** besteht aus **Stahl**. Die Helmglocke ist rundlich gearbeitet und hat eine auffällig große Krempe. Sie erfreute sich schnell außerordentlicher Beliebtheit und wurde zum wohl meistgetragenen Helmtyp des 16. und 17. Jahrhunderts. Sie wurde zuerst von der **Infanterie** eingesetzt. Besonders bei Truppen, die nach Schweizer Art mit der Pike bewaffnet waren (zum Beispiel **Landsknechte**), setzte sich der Helm rasch durch. Später hielt die Sturmhaube auch bei der leichten Reiterei Einzug, da sie im Einsatz auf dem Pferderücken und im Einsatz zu Fuß Schutz und Sichtfreiheit vereinte.

Beschreibung des Fondueessens:

Sie erhalten geschmackvoll angerichtete und bereits marinierte Fleischfiletstücke vom Schwein, Rind und Pute. Dazu vorgegartes Gemüse und hausgemachte Dips mit frischem Baguette. Der Landsknecht-Helm wird inmitten des Tisches gestellt und mit einem glühenden Puck aus gepresstem Kokos versehen. Im trichterförmigen Oberteil des Helmes entsteht durch diesen glühenden Puck ein Hitzeherd, der gute 3 Stunden anhält. Sie positionieren die Fleischstücke an den angebrachten Haken und können selbst entscheiden, wie stark gebraten Sie diese mögen. Im Helmrand entsteht eine dauerhafte Wärmequelle, worin Sie Ihr Gemüse weitergaren können. **Tipp: Je länger es in der Krempe schmort, umso besser schmeckt es.** Ein Vergnügen für max. 6 Personen pro Helm.

