

Olde Hansa



www.oldehansa.ee



Christmas Feast

English • Eesti • Русский • Suomi

ANNO DOMINI - MCDLXXV



FESTIVE GREETINGS

This Festive Season at Olde Hansa, on behalf of our Rich and Fortuitous Master, I would like to wish each and every one of our guests from afar health, happiness, and joy for the last throws of this year and for the coming year ahead.

Master Cook - Emmanuel Wille

P Ü H A D E T E R V I T U S

*Soovin teile, aulised külalised,
kogu majarahva nimel imelist jõuluaega Olde Hansas.
Toogu aastalõpp ja tulev aasta igale ühele teist palju lusti,
tervist ja õnne!*



Christmas WINE Recommendation

Chianti Classico, Riserva, Toscana

	by the glass		by the bottle
20cl	- 12,00 Euro	75cl	- 38,00 Euro

Handmade CRAFT BEER



	(0.5l)	(1litre)
Light Cinammon Beer	} 5,90	} 10,50
Dark Honey Beer		
Dark Herb Beer		

Handmade SCHNAPPS



	(small-4cl)	(large-25cl)
Caraway	} 4,80	} 22,80
Pepper		
Berry		
Monk's Bride		



Please ask our House Servants for our Full Wine & Drinks Menu.

S U O M I



ALKUPALAT OVAT:

Hansatalon kylmäsavustettu silliä
 Korgiamman wäen willisikapiiras
 Ranskan hovin linnunmaksaherkku Sipulihillon kanssa
 Lontoon kauppamiesten sahrampikkelssi
 Liivinmaan kreivin hapankurkkuja
 Suuresti siugnatun oliivipuun marjoja
 Joulun Leiwät • Speck - Cāristeinen leiwānpäällis

PÄÄRUUAKSI:

Lohta pähkinäkastikkeessa
 Rickan Cauppien Verimakkaroit
 Cunnioitetun Frederik Cokin Riistamakkaroit Carhun,
 Willisian ja Hirven sekā Wiikunan ettā Mantelein woimin
 Jumalainen paistettu sian potka pehmeän olutsiirapin kerä

Lisukkeitā Pääruuan Kanssa:

Spelttimuhennos • Haudutettu savuhapankaali
 Inkwārlanttu • Maustekauppiaan marjasurwos

JÄLKIRUOKA:

Hildegardin makea Jouluvanukas • Cauppamiehen makeat mantelit (35 g)

Joulu juhla

42

euroa vierasta kohden



ensimmäinen lasi chiantia 7 euroa



E N G L I S H



APPETIZERS

Hansa House Herring
 Wild Boar Pie

London Merchant's Saffron Pickles
 French Royal Poultry Liver Paté with Lovely Onion Jam
 Earl's Pickled Cucumbers Livonian-style
 Olive Berries from a highly-blessed tree
 Christmas Breads • Speck-Savoured Lard

MAIN COURSE

Grilled Salmon in Hazelnut Sauce
 Blood Sausages of the Rich Merchant
 Game Sausages from The Honourable Cook Frederic made of Bear, Wild Boar and Elk.
 Divine Pork Leg

Side Dishes To The Main Course

Cooked Spelt with Saffron • Baked Sauerkraut • Ginger Turnip • Spice Merchant's Berry Sauce

DESSERT

Hildegard's Sweet Christmas Pudding • Merchant's Sweet Almonds (35g)

Christmas Feast

42

euros per person



First Glass of Chianti 7 euros

E E S T I



ISU ĀRATAVAD

Hansamaja heeringas

Paremarahva pirukas metsanotsust

Prantsuse Õukonna Linnumaksahörgutis armsa sibulamoosiga

Liivimaa krahvi hapukurgid

Eriti õnnistatud oliivipuumarjad

Speck – Hūva lihamāāre rammusast kesikust

Jõulu leiwad • Londoni kaupmehe safranipikels



PEAROOGADEKS ON

Lõhefilee pähklikastmes

Ricka Kaupmehe verivorstid

Auväärse kokk Frederiku Ulukivorstid Karu- Metssea-ja Põdralihast

Jumalik seajalg

Pearoa kõrvale pakutakse:

Speldi-safranimuhedik • Ingverikaalikas

Hautatud suitsuhapukapsad • Vürtsikaupmehe marjamoos



MAGUSAKS TUUAKSE

Hildegardi jõulumaius • Kaupmehe magusad mandlid (35g)

Jõulusõoming

42

eurot
külaline



Esimene
klaas
Chiantit
7 eurot



русский



СЕЛЁДКА ИЗ КОПТИЛЬНИ ДОМА ГАНЗЕЙСКОГО

Пирожки с тушеной кабаниной

Лакомство из птичьей печени на манер французского двора
с варевом луковым

Пикули лондонских купцов с шафраном

Огурцы квашеные от лифляндского графа

Благославенные ягоды с оливково дерева

Рождественские хлеба

Шпек- паштет из поросенка молочного



ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

Ласось в ореховом соусе

Кровяные колбаски от купца богатого

Яства колбасные от повара Фредерика из дикой кабанины,
медвежатины и лосятины.

Запеченая рулька свиная с сиропом изысканным пивным

Спельд - пшеница с шафраном:

Брюква с имбирем

Тушеная квашеная капуста с копченостями

Ягоды, протертые в сахаре, от лесной колдуньи



ДЕСЕРТ

Миндаль сладкий от купеческого дома Ганзейского

Рождественский пудинг от Хильдегарды

рождественский пир

42

Евро
На Госня



Первый
бокал
вина
7 евро

