

Warme Küche von 12:00 bis 15:30 Uhr

Speisekarte

Römische Fleischklößchensuppe ^{3 4 7} **5,90 €**

Minestrone **8,90 €**
Italienischer Gemüseeintopf

Römischer Brotteller **9,90 €**
Tomate-Mozarella, Salami, Kernschinken, Ziegenkäse und Moretum
Auf Wunsch auch vegetarisch

3 Lukanische Bratwürstchen, ^{3 4 7} **11,50 €**
Linsensalat, Moretum, Salatgarnitur und Brot

Schnitzel Diana ^{3 4 7} **12,90 €**
Champignon-Rahmsoße, Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur
Auf Wunsch auch vegetarisch

Salat der Saison **9,90 €**
mit Hähnchenbrustfilet **zzgl. 2,50 €**

Für unsere Kleinen:

Nudeln mit Tomatensoße ^{3 4 7} **5,00 €**

Pizza Margarita oder Salami^{4,7} **5,00 €**

Kuchen

Hausgebackener Kuchen, verschiedene Sorten ^{3 4 7} **3,00 €**
extra Sahne **0,50 €**

Eine Liste mit den Allergenen und Zusatzstoffen (lt. LMIV) erhalten Sie bei uns. Sprechen Sie uns einfach an. 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 2* = Konservierungsstoff mit Nitrat, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = mit Schwefeldioxid, 6 = Schwärzungsmittel, 7 = Phosphat bei Fleischerzeugnissen E338 - E341, E450 - E452, 8 = Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen, 9 = koffeinhaltig, 9b = erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml), 10 = Chinin haltig, 11 = Süßungsmittel, 12 = Phenylalaninquelle bei Aspartam, 13 = gewachst, 14 = Taurin, veg. = vegetarisch. **Allergene:** Bitte informieren Sie sich bei unserem Service über Zusatzstoffe, die allergische Reaktionen bei Ihnen auslösen können

Moretum ist eine würzige Kräuterpaste aus frischem Schafskäse nach einem überliefertem Rezept aus der antiken römischen Küche. Die Frischkäsezubereitung ist verfeinert mit Olivenöl, Salz, feingehacktem Knoblauch, (Allium), Selleriegrün (Apium), Koriander, Dill, Schnittlauch, gemahlenem weißem Pfeffer und Bienenhonig.

Lukanische Würstchen, oder auch *lucanicae*, sind überliefert in einem Rezept des römischen Kochs und Feinschmeckers Marcus Gavius Apicius.

Laut Originalrezeptur kommen auf 500 g fein gehacktes mageres Schweinefleisch ca. 30 g fein gemahlene Pinienkerne und 40 ganze und zum Teil zerstoßene Pfefferkörner. Vermengt mit geriebenen Gewürzen wie Kreuzkümmel, Saturei, Raute, Petersilie, Bohnenkraut, Lorbeeren und Liquamen (alternativ: fein passierte Sardellen in Salzlake) sowie 200 g grob gehacktem fettem Schweinespeck wird die Würzfleischmasse in eine dünn gezogene Wursthaut gefüllt und zu acht Würsten abgebunden. Anschließend werden sie im Kamin oder über einem Räuchergrill unter Zugabe wohlriechender Rauchessenzen (z. B. Lorbeerblätter) schwach geräuchert.

Die fertigen Würste werden entweder geräuchert oder zusätzlich gekocht oder gebraten serviert und gegessen.

