

## Speisen

**Curry-Ingwer-Suppe** a,g **5,90 €**  
Croûtons / Baguette

**Römischer Linsensalat** a,g,h,i **9,90 €**  
Kichererbsenbällchen / Kräuterdip / Salat

**Salatteller Varusschlacht** a,g,j **8,90 €**  
Blattsalate / Gurke / Tomate / Paprika / Radieschen /  
Rote Zwiebel / Croûtons / Sonnenblumen-Kürbiskerne  
Wahlweise mit Haus- oder Joghurtdressing, dazu Baguette

mit Hähnchenbruststreifen **12,50 €**

**Lukanische Bratwurst** a,g,i **12,90 €**  
Puls/ Moretum / Salat

**Champignon-Rahm-Schnitzel** a,g,j **13,90 €**  
Pommes oder Kroketten / Salat

**Frische Linguine mit Pesto** a,g **10,90 €**  
Rucola / Kirschtomaten / Parmesan

Lieber Gast,

seien Sie herzlich in unserem Gasthaus willkommen!

Wenn Sie eine Auswahl getroffen haben,  
bestellen Sie bitte an der SB-Theke im Gasthaus.

Es bedankt sich Ihr Gasthaus-Team



**Currywurst mit Pommes** <sup>i,1,2</sup> **6,50 €**  
Fruchtige Curry-Soße

**Curry oder Bratwurst** <sup>i,1,2,a</sup> **3,50 €**  
Baguette

**Hähnchennuggets mit Pommes** <sup>a,1,2</sup> **5,90 €**  
Süß-Sauer-Soße

**Portion Pommes** <sup>1,2</sup> **3,00 €**  
Mayo oder Ketchup **0,50 €**

**Probieren Sie unseren täglich frischen  
hausgemachten Kuchen** **Stück 3,00 €**

**Deklarationspflichtige Zusatzstoffe** 1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt 7 mit Phosphat 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 mit Süßungsmittel 13 gewachst

**Deklarationspflichtige Allergene**

a Glutenhaltiges Getreide b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse h Schalenfrüchte

i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l

Schwefeldioxid und Sulphite m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Lieber Gast,

seien Sie herzlich in unserem Gasthaus willkommen!

Wenn Sie eine Auswahl getroffen haben,  
bestellen Sie bitte an der SB-Theke im Gasthaus.

Es bedankt sich Ihr Gasthaus-Team



**Puls** ist als Basisgericht aus der Feldküche der römischen Legionäre. Anders als in der Kaserne lebte der Legionär unterwegs hauptsächlich von Getreide, vor allem Weizen in verschiedenen Zubereitungsformen. »Puls« war ein Getreidebrei, der in seiner Konsistenz Ähnlichkeit mit dem heute bekannten Risotto hat. Die Legionäre hielt die wohlschmeckende und vollwertige Speise bei Kräften und guter Gesundheit. Für die Zubereitung verwendeten die Legionäre die früher verbreitete Weizenart Emmer. Puls wurde in den unterschiedlichsten Varianten gekocht. Mal würde es mit Rindfleisch gegart oder ganz ohne Fleisch mit den unterschiedlichsten Gemüsesorten verfeinert oder als süße Speise mit Honig abgeschmeckt.

**Moretum** heißt 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.



## Heißgetränke

Kännchen Kaffee	4,00 €
Becher Kaffee	3,00 €
Becher Schokolade	3,30 €
Cappuccino	3,30 €
Espresso	2,50 €
Espresso doppelt	3,00 €
Espresso Macchiato	2,80 €
Latte Macchiato	3,30 €
Milchkaffee	3,30 €
Becher Tee	2,80 €

Lieber Gast,

seien Sie herzlich in unserem Gasthaus willkommen!

Wenn Sie eine Auswahl getroffen haben,  
bestellen Sie bitte an der SB-Theke im Gasthaus.

Es bedankt sich Ihr Gasthaus-Team



## Erfrischungsgetränke

Graf Metternich Mineralwasser	0,25 l	2,50 €
Graf Metternich Mineralwasser	0,75 l	6,00 €
Graf Metternich Apfelschorle	0,25 l	2,80 €
Graf Metternich Orange-Maracuja	0,25 l	2,80 €
Graf Metternich Sport Power Drink	0,25 l	2,80 €
Coca-Cola	0,33 l	3,00 €
Coca-Cola Zero	0,33 l	3,00 €
Fanta	0,33 l	3,00 €
Sprite	0,33 l	3,00 €
Mezzo Mix	0,33 l	3,00 €
Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	2,80 €
Orangensaft	0,20 l	2,80 €
Apfelsaft	0,20 l	2,80 €
Kirschsft	0,20 l	2,80 €

## Flaschenbiere

Barre Hefeweizen hell	0,50 l	4,50 €
Barre Hefeweizen – alkoholfrei	0,50 l	4,50 €
Barre Pils	0,33 l	3,00 €
Barre Pils – alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
Barre Alster	0,33 l	3,00 €
Barre Natur Alster – alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
Vita Malzbier	0,33 l	2,80 €

Lieber Gast,

seien Sie herzlich in unserem Gasthaus willkommen!

Wenn Sie eine Auswahl getroffen haben,  
bestellen Sie bitte an der SB-Theke im Gasthaus.

Es bedankt sich Ihr Gasthaus-Team

