

Erfrischungsgetränke

Graf Metternich Mineralwasser	0,25 l	2,50 €
Graf Metternich Mineralwasser	0,75 l	6,00 €
Graf Metternich Apfelschorle ²	0,25 l	2,80 €
Graf Metternich Wellness Holunderschorle ²	0,25 l	2,80 €
Graf Metternich Orange-Maracuja ²	0,25 l	2,80 €
Graf Metternich Sport Power Drink	0,25 l	2,80 €
Coca-Cola ^{1,2,9}	0,33 l	3,00 €
Coca-Cola Zero ^{1,2,9,11}	0,33 l	3,00 €
Fanta ^{1,2}	0,33 l	3,00 €
Sprite ^{1,2}	0,33 l	3,00 €
Mezzo Mix ^{1,2,9}	0,33 l	3,00 €
Schweppes Bitter Lemon ^{3,10}	0,20 l	2,80 €
Orangensaft ³	0,25 l	3,30 €
Apfelsaft ³	0,25 l	3,30 €
Kirschsft ³	0,25 l	3,30 €

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 Natur Alster – alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
Barre Alster	0,33 l	3,00 €
Barre Imperial Bouquet Lager	0,33 l	3,20 €
Vita Malzbier ¹	0,33 l	2,80 €

Wein / Mulsum

Hauswein – rot oder weiß	0,25 l	5,50 €
Mulsum* – rot oder weiß	0,10 l	3,50 €

* Römischer Würzwein nach überliefertem Rezept

Wein und Mulsum vom Weingut Romanushof an der Mosel

Spirituosen

Mettinger	2 cl	2,00 €
Wacholder	2 cl	2,00 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,60 €
Pitu Rum	2 cl	2,60 €
Jim Beam	2 cl	2,60 €
Mariacron	2 cl	2,60 €
Baileys	2 cl	2,60 €
Grappa	2 cl	3,00 €

GASTHAUS VARUS SCHLACHT

SPEISEN UND MEHR.



Gasthaus VARUSSCHLACHT
Venner Straße 69, 49565 Bramsche-Kalkriese
Tel: 05468 9396-0, Fax: 05468 9396-10
Mail: gasthaus@kalkriese-varusschlacht.de

Speisen

Terrine Römische Fleischklößchensuppe ^{4,7} mit Gemüsestreifen, Kräutern und Baguette	5,90 €
Römische Brotteller mit regionalem Aufschnitt-Sorten Landbrot-Scheiben mit Salami, Kernschinken, Tomate-Mozarella, Salat und Moretum	9,90 €
Kartoffelgratin Käse überbacken mit Paprika, Champignons, grünen Bohnen, Zucchini, Aubergine, Kirschtomaten ¹⁴	8,90 €
Drei lukanische Bratwürstchen ^{4,7} mit Moretum, Linsensalat ¹⁴ , Kartoffelstampf und Baguette	11,50 €

Schnitzel »Diana« mit Champignonrahmsauce Petersilienkartoffeln und einer Salatgarnitur ¹⁴	12,90 €
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Für unsere Kleinen

Bandnudeln mit Tomatensauce	5,00 €
Pizza Margherita oder Salami	5,00 €

Kuchen / Dessert

Ein Stück hausgebackener Blechkuchen nach Wahl	3,00 €
Sahne extra	0,50 €
Frucht Crumble mit Früchten der Saison und einer Kugel Vanilleeis	4,90 €

Warme Küche von 12:00 bis 15:30 Uhr

**Ein weiteres Angebot saisonaler Tagesgerichte
finden Sie auf der Schiefertafel im Eingangsbereich.**

Guten Appetit wünscht Ihr Gasthaus-Team!

Heißgetränke

Kännchen Kaffee ⁹	4,00 €
Becher Kaffee ⁹	3,00 €
Becher Hag koffeinfrei	3,00 €
Becher Schokolade	3,30 €
Cappuccino ⁹	3,30 €
Espresso ⁹	2,50 €
Espresso ⁹ doppelt	3,00 €
Espresso ⁹ Macchiato	2,80 €
Latte Macchiato ⁹	3,30 €
Milchkaffee ⁹	3,30 €
Becher Tee ⁹	2,80 €

**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

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.

