

SALVE!

Ein Cappuccino, ein Lächeln, viel Sonnenschein – das Team der Taverne der Römischen Villa Borg sorgt für die genussreichen und tollen Momente im Leben. Eine wunderschöne Zeit Ihnen.



Kurzurlaub im alten Rom! In der Römischen Villa Borg präsentiert sich die Taverne, mit regionaler Speisekarte und außergewöhnlichen römischen Speisen. Ein Erlebnis für Ihren Gaumen.

Feierlichkeiten im Großen Saal der Römischen Villa Borg mit stimmungsvollen Empfängen in unseren Gärten, leckeren Buffets und Menüs. Staunen und Genießen Sie.

Empfänge und Trauungen im Empfangssaal des Herrenhauses mit köstlichen Canapés und Mulsum, unserem hausgemachten römischen Gewürzwein. Unvergessliche Momente.

Unsere Seminarräume über den Dächern der Römischen Villa bieten einen herrlichen Blick in den Innenhof. Der perfekte Ort um kreativ zu arbeiten.

Auch der Genuss zu Hause ist durch hochwertiges Catering möglich. Heimisch und köstlich.

Die Taverne –genussreiche Augenblicke.

Speisekarte

Auf den Spuren Roms

GUSTUM - Vorspeisen

MORETUM

4,50 €

Brotaufstrich aus Frischkäse, Knoblauch, Olivenöl und Kräutern
Mit hausgebackenem Römerbrot

TISANAM

5,90 €

Deftige Suppe mit Gerstengraupen, Schinkenwürfeln und Gemüse

PRIMA MENSA - Hauptspeisen

PERNA ET FABACIA VERIDES

14,90 €

Schinkenbraten an Feigensauce mit dicken grünen Bohnen
und hausgebackenem Römerbrot

LUCANICAE ET FABACIAE VERIDES

9,50 €

1 Paar Lukanische Würstchen mit dicken grünen Bohnen,
dazu hausgebackenes Römerbrot

SECUNDA MENSA – Dessert

MELCAE

4,50 €

Naturjogurt mit Früchten der Saison und Sesam

Deftiges

DEFTIGER GENUSS

7,90 €

Linseneintopf mit Lukanischer Wurst, dazu Römerbrot

WAS SÜSSES

KUCHEN

3,00 €

Angebot des Tages

Regionales mit Blick über den Tellerrand

HAUPTSPEISEN

AURELIUS FAVORIT	15,90 €
Cordon-Bleu vom Schwein mit Pommes-Frites und Salat	
LEGIONÄRS-MAHL	13,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes-Frites und Salat	
GLADIATOREN-TELLER	24,90 €
Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und Salat	
NEROS-VERMÄCHTNIS	12,90 €
Hackfleisch und Wirsing scharf angebraten mit einem Schuss Elbling abgelöscht und Crème fraîche verfeinert, serviert mit deftigen Bratkartoffeln	
GENUSS AUS DEM LEUKBACH	15,90 €
Frische in Kräutern gebratene Forelle aus der Fischerei Rosengarten mit Salzkartoffeln und Salat	
JUNOS-VERFÜHRUNG	14,90 €
Gefüllte Ravioli mit Ricotta und Pinienkernen an Pesto mit Parmesan	