

Liebe Gäste,

nehmen Sie Platz, lehnen Sie sich zurück und genießen Sie das einmalige Ambiente dieser römischen Taverne der Villa-Borg, dem freundlichen Service und den hervorragenden Kochkünsten von Christian Heinsdorf und seinem Küchenteam.

Regionale Küche und ausgesuchte Römische Speisen servieren wir Ihnen in den Räumen der Taverne.

Frische und Qualität unserer Produkte ist für uns eine Selbstverständlichkeit und wird durch eine Prise Kreativität und Lebensfreude abgerundet.

Wir freuen uns, dass Sie bei uns sind und geben unser Bestes Sie nach unserem Motto:

„Gastfreundschaft-Genuss-Lebensfreude“

zu verwöhnen.

Da wir stets danach streben unseren Service für Sie noch weiter zu verbessern, würden wir uns sehr über Ihre Mithilfe freuen. Bitte teilen Sie uns Ihre Eindrücke, die Ihnen besonders gut gefallen haben oder aber auch verbesserungswürdig sind, mit.

Darüber hinaus organisieren wir Ihre Hochzeit, Ihre Firmenfeier oder Familienfeste gerne in unserem Großen Saal für bis zu 120 Personen. Weitere Räumlichkeiten können wir dabei je nach Bedarf, jederzeit miteinbeziehen.

Die Villa Borg ist zudem ein perfekter Ort für die Durchführung Ihrer Seminare. Die ruhige Lage und die wundervolle, einzigartige Umgebung tragen Ihren Teil dazu bei Ihren Gedanken freien Lauf zu lassen.

Die Villa Borg bietet uns als Gastro-Team und Ihnen als unser Gast vielfältige Möglichkeiten aus Ihrer Veranstaltung ein unvergessliches Erlebnis zu machen.

Fragen Sie einfach bei unserem Service-Team nach!

Viel Spaß beim Genießen!

Christian Heinsdorf & Team

## Auf den Spuren Roms a la Apicius

### GUSTUM – Vorspeisen

TISANAM	5,90 €
Deftige Suppe mit Gerstengraupen, Schinkenwürfeln und Gemüse	
MORETUM	4,90 €
Brotaufstrich aus Frischkäse, Knoblauch, Olivenöl und Kräutern mit hausgemachtem Römerbrot	

### PRIMA MENSA – Hauptspeisen

PERNA ET FABACIA VERIDES	14,90 €
Schinkenbraten an Feigensoße mit dicken grünen Bohnen dazu hausgemachtes Römerbrot	

LUCANICAE ET FABACIAE VERIDES		9,50 €
-------------------------------	--	--------

Lukanische Wurst mit dicken grünen Bohnen, Mettlacher Abteibräu Senf, dazu hausgemachtes Römerbrot

DEFTIGER GENUSS		7,90 €
-----------------	--	--------

Linseneintopf mit lukanischer Wurst, dazu hausgemachtes Römerbrot

### SECUNDA MENSA – Dessert

MELCAE	4,50 €
Naturjoghurt mit Früchten der Saison und Sesam	

## Apicius der Gourmet - Ein Liebhaber der feinen römischen Küche

Wenn die Rede von **Apicius** (ca. 25 v. Chr. bis 42 n. Chr.) ist, spricht man von einem Gourmet aus der Römerzeit, der ein Liebhaber der feinen und raffinierten Küche war. Für Senatoren, Kaiser und reiche Politiker richtete er Gastmähler aus und wurde über seine Lebzeit hinaus bekannt. Er war ein Zeitgenosse des berühmten Kaisers Tiberius. Sein Name wurde in späterer Zeit zu einem Synonym für Feinschmecker und Meisterköche. Die Leidenschaft für eine gute und ausgefallene Küche war sehr stark ausgeprägt in der damaligen römischen Upperclass Gesellschaft. Apicius' Rezipete und Ideen waren somit für die Küche der römische Elite gedacht. Die Art und Weise wie er seine Speisen zubereitete und wie er Lebensmittel behandelte, war jedoch für alle Schichten der römischen Gesellschaft interessant. Bis heute hat nichts davon an Faszination verloren.

Als Feinschmecker hat Apicius üppige Gastmähler veranstaltet, um seine Kochkünste der Elite unter Beweis zu stellen. Er war ein Vertreter der damaligen römischen "*haute cuisine*". Er dachte sich raffinierte Speisen und deren ausgefallenen Zubereitung aus. Der Geschmack der Flamingozunge wurde von ihm besonders gelobt, allerdings für das in Mode gekommene Gemüse Brokkoli (*Cyma*) konnte sich Apicius nicht begeistern.

Im 4. Jh. n. Chr. erschien eine Sammlung von Rezepten und Haushaltstipps in 10 Büchern (*De re coquinaria*).

Bei uns begeben Sie sich auf eine Zeitreise in die Welt der römischen Küche und erleben lukullische Gaumenfreude a la Apicius. Unsere römischen Gerichte bauen auf den Originalrezepten von Apicius auf und wurden durch unseren Küchenchef verfeinert.

Viel Spass beim Geniessen wünscht Ihnen Christian Heinsdorf und sein Team.

## Regionales mit Blick über den Tellerrand


### Vorspeisen

VITAMINSTÖSSCHEN Beilagensalat	3,00 €
KESSELZAUBER Tagessuppe	6,50 €

### Aus den Gärten Ceres

MERCURS FLUG Knusprig angebratene Hähnchenbruststreifen mit frischen Champignons, Zwiebeln, Ananas und buntem Blattsalat	13,90 €
SCHÖPFUNG DES NEPTUN Knackiger bunter Blattsalat mit gebratenen Scampis	16,90 €

### Salve aus dem Fluss

GENUSS AUS DEM LEUKBACH Frische in Kräutern gebratene Forelle aus der Fischerei Rosengarten mit Salzkartoffeln und Salat		15,90 €
--	--	---------



Wenn Sie davon hören, werden Sie feststellen, dass »Ebbes von Hei!« hier überall anders ausgesprochen wird. Gemeint ist damit allerdings immer dasselbe: Produkte und Dienstleistungen aus dem Saar-Hunsrück, die sich durch Qualität, Sorgfalt und Engagement auszeichnen. Eben etwas von hier.

Unsere regionalen Partner

Wild – aus dem heimischen Jagdgebiet Schwemlingen  
Jagdausübungsberechtigter, Andreas Wagenfeldt

Senf  
Abteibräu Mettlach, Wolfgang Fell

Lukanische Wurst  
Metzgerei Austgen, Brotdorf

Forelle  
Fischerei Rosengarten Trassem

Elbling  
Carlsfelsen Palzem, Armand Frank

## Regionales mit Blick über den Tellerrand

### Vegetarische Grüße

JUNOS VERFÜHRUNG 14,90 €  
Gefüllte Teigtaschen mit Ricotta an Pesto mit Parmesan

### Von der Weide - aus dem Stall

NEROS-VERMÄCHTNIS 12,90 €  
Hackfleisch und Wirsing scharf angebraten mit einem ordentlichen Schuss Elbling abgelöscht und Crème fraîche verfeinert, serviert mit deftigen Bratkartoffeln



LEGIONÄRS-MAHL 13,90 €  
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat

AURELIUS-FAVORIT 15,90 €  
Cordon-Bleu vom Schwein mit Pommes Frites und Salat

GLADIATOREN-TELLER 24,90 €  
Argentinisches Rumpsteak mit Pommes Frites und Salat  
Wahlweise Kräuterbutter oder Pfeffersauce



ARTEMIS-EMPFEHLUNG  
Wechselndes Wildgericht aus heimischen Beständen (s. Empfehlung)

### Dessert

Täglich hausgebackenes frisches Kuchenangebot

**Apéritif**

Mulsum (römischer Gewürzwein)	0,2 l	3,90 €
Spumante	0,1 l	4,60 €
Portwein rot/weiß	5 cl	3,90 €
Marini rot/weiß	5 cl	3,90 €
Piccon Bier	0,3 l	3,50 €
Aperol Sprizz/Hugo	0,25 l	5,90 €
Campari-Orange	5 cl	4,80 €
Campari	5 cl	3,90 €
Pernod/Ricard	5 cl	3,90 €

**Biere**

Karlsberg Ur-Pils	0,3 l	2,60 €
Gründels Classic/fresh	0,33 l	2,60 €
Malzbier	0,33 l	2,50 €
Schuss/Radler <sup>(1,3)</sup> /Cola-Bier <sup>(1,3,15)</sup>	0,3 l	2,60 €
Weizenbier	0,5 l	3,80 €
Alkoholfreies Weizen	0,5 l	3,80 €

**Alkoholfreie Getränke**

Gerolsteiner Naturelle/Medium/Sprudel	0,25 l	2,00 €
	0,75 l	5,90 €
Coca Cola (1,3,15)	0,3 l	2,50 €
Cola light (1,3,15)	0,3 l	2,50 €
Spezi (1,3,15)	0,3 l	2,50 €
Fanta/Sprite (1,3)	0,3 l	2,50 €
Apfelschorle	0,3 l	2,50 €
Traubensaft	0,3 l	2,70 €
Traubensaftschorle	0,3 l	2,50 €
Apfelsaft	0,3 l	2,50 €
Orangensaft	0,3 l	2,50 €

**Warme Getränke:**

Tasse Kaffee (15)	2,30 €
Espresso (15)	2,20 €
Doppelter Espresso (15)	3,90 €
Latte Macchiato (15)	2,90 €
Cappuccino (15)	2,80 €
Milchkaffee (15)	2,80 €
Glas Tee (verschiedene Sorten)	2,00 €
Tasse Kakao	2,10 €

**Weine im Ausschank**

**Weißweine**

Riesling, Grauschiefer	0,2 l	4,90 €
Weber, Wiltingen		
Auxerois, trocken	0,2 l	6,50 €
Carlsfelsen, Armand Frank		
Müller-Thurgau	0,2 l	4,90 €
Carlsfelsen, Armand Frank		
Elbling, trocken	0,2 l	4,50 €
Carlsfelsen, Armand Frank		
Grauburgunger, trocken	0,2 l	6,50 €
Carlsfelsen, Armand Frank		

**Rosé**

Cotes du Rhone	0,2 l	5,90 €
Domaine Notre Dame des Pallieres		
Dornfelder Rosé, feinherb	0,2 l	4,50 €
Carlsfelsen, Armand Frank		
Rose, trocken	0,2 l	4,90 €
Weingut Karl Petgen		

**Rotweine**

Dornfelder, trocken	0,2 l	4,50 €
Ollinger-Gelz		
Cotes du Rhone	0,2 l	5,90 €
Domaine Notre Dame des Pallieres		
Viez	0,3 l	2,50 €
Viezschorle	0,3 l	2,30 €
Weinschorle	0,2 l	4,20 €

**Digestife**

Averna	4 cl	3,50 €
Fernad Branca	4 cl	3,50 €

**Schnäpse**

Versch. Schnäpse der		
Brennerei Dentzer	2 cl	3,90 €
Carum-Carbi (römischer Gewürzschnaps)	2 cl	3,00 €

Fragen Sie nach unserer Weinkarte oder lassen Sie sich von unseren freundlichen Mitarbeitern beraten.



## Veranstaltungskalender 2017

Was	Wann	Uhrzeit
9. Bauern- und Handwerkermarkt	02.04.2017	10:00-18:00 Uhr
Großes Osterbuffet	16.04.2017	11:30-15:00 Uhr
Großes Osterbuffet	17.04.2017	11:30-15:00 Uhr
7. Intern. Reenactmentmesse	22+23.04.2017	10:00-18:00 Uhr
Kochkurs „mediterrane Küche“	10.05.2017	18:30-22:30 Uhr
Kochkurs „Fisch- und Meeresfrüchte“	20.06.2017	18:30-22:30 Uhr
Kochkurs „leichte Sommerküche“	12.07.2017	18:30-22:30 Uhr
Scampi-Abend	14.07.2016	ab 18:30 Uhr
Römertage	05.08.2017	10-18 Uhr
Römertage	06.08.2017	10-18 Uhr
Wild auf Wein	27.10.2017	ab 18:30 Uhr
Krimi-Dinner	28.10.2017	ab 19:00 Uhr
Gourmetkochkurs	04.11.2017	10-18 Uhr
Gourmetabend	04.11.2017	ab 18:30 Uhr
3. Saturnalien	25.11.2017	10-18 Uhr
3. Saturnalien	26.11.2017	10-18 Uhr
Großes Weihnachtsbuffet	25.12.2017	11:30-15 Uhr
Großes Weihnachtsbuffet	26.12.2017	11:30-15 Uhr



## Unsere Räumlichkeiten

### Die Taverne

Ein Cappuccino, ein Lächeln, viel Sonnenschein – genussreichen und tollen Momente im Leben. Unsere Taverne lädt Sie auf einen Kurzurlaub ins alte Rom ein. 54 Personen können sich innen und nochmals bis zu 80 Personen außen mit regionalen und außergewöhnlichen römischen Speisen Ihren Gaumen verwöhnen lassen.



### Der große Saal

Nehmen Sie mit Ihrer Gesellschaft Platz in unserem festlich für Sie dekorierten Großen Saal, welcher Platz für bis zu 120 Personen bietet. Der große Saal mit seiner angrenzenden Bibliothek bietet Ihnen die optimale Möglichkeiten Ihre Feier zu einem besonderen Erlebnis werden zu lassen.



### Der Empfangssaal

Unser Empfangssaal des Herrenhause bietet Platz für bis zu 100 Personen. Hier können Sie Empfänge und Trauungen durchführen. Mit Mulsum und Canapés erleben Sie dort unvergessliche Momente.



### Die römische Küche

In der original rekonstruierten Römischen Küchen der Villa Borg, welche voll einsatzfähig ist, können Sie Ihr Hobby mit Freunden, Familie und Verwandten teilen oder auch einfach nur feiern. Über der Küche bietet die Empore nochmals Sitzmöglichkeiten für bis zu 20 Personen. Kochen Sie selbst authentisch römisch oder genießen Sie einfach nur die besondere Atmosphäre.

