

Salvete liebe Gäste!

Herzlich willkommen in der Taverne der Römischen Villa Borg!

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

„Gastfreundschaft-Genuss-Lebensfreude“

zu verwöhnen.

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

Sie haben Grund zu feiern?

Gerne organisieren wir Ihre **Hochzeit**, Ihre **Firmenfeier** oder Ihr **Familienfest** in unserem **Großen Saal** für bis zu **120 Personen**. Weitere Räumlichkeiten können wir dabei - je nach Bedarf - miteinbeziehen.

Die Villa Borg ist der perfekte 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.

Nutzen Sie unsere vielfältigen Möglichkeiten, Ihre Veranstaltung zu einem besonderen, unvergesslichen Erlebnis zu machen!

Gerne kommen wir auch zu Ihnen nach Hause! Ab 20 Personen servieren wir Ihr **Catering**.

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 <small>(i, 2, 3)</small>	5,90 €
Deftige Suppe mit Gerstengraupen, Schinkenwürfeln und Gemüse	
MORETUM <small>(g)</small>	4,90 €
Brotaufstrich aus Frischkäse, Knoblauch, Olivenöl und Kräutern mit hausgemachtem Römerbrot	
IMPRIMIS STUDENT CALICIBUS <small>(c, g, i, j, 2, 3, 4)</small>	12,90 €
Gemischte Vorspeisenplatte mit einer leckeren Auswahl an römischen Leckereien	

PRIMA MENSA – Hauptspeisen

PERNA ET FABACIA VERIDES <small>(a, g, 2, 3)</small>	14,90 €
Schinkenbraten an Feigensoße mit dicken grünen Bohnen dazu hausgemachtes Römerbrot	
LUCANICAE ET FABACIAE VERIDES <small>(a, g, i, j, 2, 3, 4)</small>	9,50 €
Lukanische Wurst mit dicken grünen Bohnen, Mettlacher Abteibräu Senf, dazu hausgemachtes Römerbrot	
DEFTIGER GENUSS <small>(a, i, 2, 3, 4)</small>	7,90 €
Linseneintopf mit lukanischer Wurst, dazu hausgemachtes Römerbrot	



SECUNDA MENSA – Dessert

MELCAE <small>(g, k)</small>	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 <small>(c, g, i, j)</small>	3,00 €
Beilagensalat	
KESSELZAUBER	6,50 €
Tagessuppe	

Aus den Gärten Ceres

MERCURS FLUG <small>(c, g, i, j)</small>	13,90 €
Knusprig angebratene Hähnchenbruststreifen mit frischen Champignons, Zwiebeln, Ananas und buntem Blattsalat	
SCHÖPFUNG DES NEPTUN <small>(b, c, g, i, j)</small>	17,90 €
Knackiger bunter Blattsalat mit gebratenen Scampis	

Salve aus dem Fluss

GENUSS AUS DEM LEUKBACH <small>(c, g, i, j, d)</small>		16,90 €
Frische in Kräutern gebratene Forelle aus der Fischerei Rosengarten mit Salzkartoffeln und Salat		



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 & Bier
Mettlacher Abtei-Bräu, Wolfgang Fell

Lukanische Wurst
Metzgerei Austgen, Brotdorf

Forelle
Fischerei Rosengarten Trassem

Weingüter
Carlsfelsen Armand Frank, Palzem
Karl Petgen, Nennig
Petgen-Dahm, Sehndorf


Eier
Hofladen Familie Rock

Regionales mit Blick über den Tellerrand

Vegetarische Grüsse

JUNOS VERFÜHRUNG (a, b, c, d, e, g, h, i, 2, 3) 14,90 €
Gefüllte Teigtaschen mit Ricotta an Pesto mit Parmesan

Von der Weide - aus dem Stall

NEROS-VERMÄCHTNIS (g, i)  13,90 €
Hackfleisch und Wirsing scharf angebraten mit einem ordentlichen Schuss Elbling abgelöscht und Crème fraîche verfeinert, serviert mit deftigen Bratkartoffeln

LEGIONÄRS-MAHL (a, c, g, i, j, l, 5) 13,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat

AURELIUS-FAVORIT (a, c, g, i, j, l, 5, 3) 16,90 €
Cordon-Bleu vom Schwein mit Pommes Frites und Salat

GLADIATOREN-TELLER (a, c, g, i, j, l, 5) 24,90 €
Argentinisches Rumpsteak mit Pommes Frites und Salat
Wahlweise Kräuterbutter oder Pfeffersauce

ARTEMIS-EMPFEHLUNG  13,90 €
Wechselndes Wildgericht aus heimischen Beständen (s. Empfehlung)

Dessert

Täglich hausgebackenes frisches Kuchenangebot (a, g, h)

Apéritif

Mulsum (römischer Gewürzwein)	0,2 l	3,90 €
Spumante	0,1 l	4,90 €
Kir Royal	0,1 l	5,90 €
Portwein rot/weiß	5 cl	3,90 €
Marini rot/weiß	5 cl	3,90 €
Piccon Bier	0,3 l	4,20 €
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

Abtei-Bräu	0,3 l	2,80 €
Bitburger 0,0 %	0,33 l	2,80 €
Bitburger Radler 0,0 %	0,33 l	2,80 €
Gründels Classic/fresh	0,33 l	2,80 €
Malzbier	0,33 l	2,60 €
Schuss/Radler ^(1,3) /Cola-Bier ^(1,3,15)	0,3 l	2,80 €
Weizenbier	0,5 l	4,20 €
Alkoholfreies Weizen	0,5 l	3,90 €
Cola Weizen	0,5 l	4,20 €

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner	0,25 l	2,00 €
(Naturelle/ Medium/ Sprudel)	0,75 l	5,90 €
Coca Cola ^(1,2,9)	0,3 l	2,50 €
Cola light ^(1,2,9,11)	0,3 l	2,50 €
Spezi ^(1,2)	0,3 l	2,50 €
Fanta/Sprite ^(1,2)	0,3 l	2,50 €
Apfelschorle ^(1,2)	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 ⁽⁹⁾	2,40 €
Espresso ⁽⁹⁾	2,30 €
Doppelter Espresso ⁽⁹⁾	3,90 €
Esspresso Macchiato ⁽⁹⁾	2,40 €
Latte Macchiato ⁽⁹⁾	3,10 €

Cappuccino ⁽⁹⁾	2,80 €
Milchkaffee ⁽⁹⁾	2,90 €
SAMOVA Tee (siehe Teekarte)	2,30 €
Tasse Kakao	2,20 €

Weine im Ausschank

Weißweine ⁽⁵⁾

Saar-Riesling, trocken		
Weingut von Hövel	0,2 l	5,90 €
Carlsfelsen, Armand Frank		
Auxerois, trocken	0,2 l	5,90 €
Carlsfelsen, Armand Frank		
Elbling, trocken	0,2 l	4,90 €
Carlsfelsen, Armand Frank		
Grauburgunger, trocken	0,2 l	6,50 €
Carlsfelsen, Armand Frank		

Rosé ⁽⁵⁾

Dornfelder Rosé, feinherb	0,2 l	4,90 €
Carlsfelsen, Armand Frank		
Rose, trocken	0,2 l	5,90 €
Weingut Karl Petgen		

Rotweine ⁽⁵⁾

Dornfelder, trocken	0,2 l	4,90 €
Ollinger-Gelz		
Cotes du Rhone	0,2 l	5,90 €
Domaine Notre Dame des Pallieres		
Viez	0,3 l	2,60 €
Viezschorle	0,3 l	2,50 €
Weinschorle	0,2 l	4,20 €

Digestife

Averna	4 cl	3,50 €
Baileys	4 cl	3,50 €
Ramazotti	4 cl	3,50 €

Schnäpse

Brennerei Dentzer Thieser		
Mirabell, Williams, Zwetschge	2 cl	3,90 €
Alte Kirsch Ernte 2002	2 cl	4,50 €
Carum-Carbi (römischer Gewürzschnaps)	2 cl	3,50 €

Veranstaltungskalender 2019

Was	Wann
Scampi-Abend „All you can eat“	01.02.2019
Gourmetkochkurs	09.02.2019
Candle Light Dinner	14.02.2019
Kochkurs „Römische Küche“	23.02.2019
Scampi-Abend „All you can eat“	05.04.2019
Bauern- und Handwerkmarkt	07.04.2019
Großes Osterbuffet	21+22.04.2019
Kochkurs „Fisch & Meeresfrüchte“	13.06.2019
Scampi-Abend „All you can eat“	12.07.2019
Römertage	04.+04.08.2019
Gourmetkochkurs	02.11.2019

**Nähere Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite oder
telefonisch von unserem Tavernen-Team.**

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen unvergessliche
Stunden ganz nach unserem Motto „Genuss- Gastfreundschaft-
Lebensfreude“**

Internet: www.taverne-borg.de

Tel.: 06865-911712 oder 0171-4958837

E-Mail: c.heinsdorf@prinzip-gastfreund.de

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 Herrenhauses 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 Küche 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.



Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

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 Sulphitem Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse