

SALVETE HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste,

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

Bei uns begeben Sie sich auf eine Zeitreise in die Welt der römischen Küche.

Unsere römischen Gerichte bauen auf den Originalrezepten von Apicius auf und wurden durch unseren Küchenchef verfeinert.

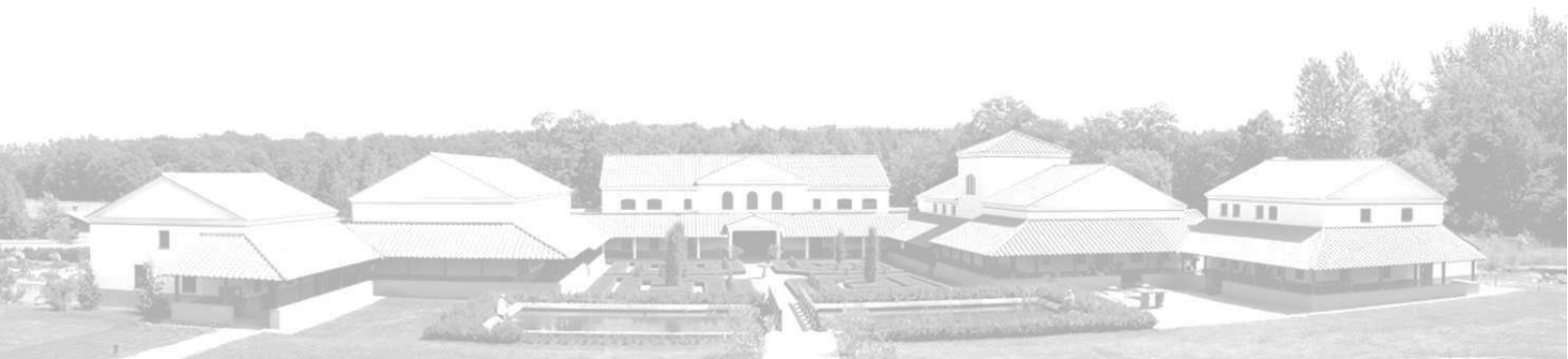
Frische und Qualität unserer Produkte sind für uns eine Selbstverständlichkeit und werden durch eine Prise Kreativität und Lebensfreude abgerundet.

APICIUS | DER GOURMET

Wenn die Rede von Apicius ist, spricht man von einem Gourmet aus der Römerzeit (ca. 25 v. Chr. bis 42 n. Chr.), der ein Liebhaber der feinen und raffinierten Küche war. Für Senatoren, Kaiser und reiche Politiker richtete er Gastmähler aus und wurde über seine Lebenszeit hinaus bekannt. Er war ein Zeitgenosse des berühmten Kaisers Tiberius. Sein Name wurde in späterer Zeit zu einem Synonym für Feinschmecker und Meisterköche. Apicius' Rezepte und Ideen waren somit für die Küche der römischen 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. Er dachte sich raffinierte Speisen und deren ausgefallenen Zubereitung aus. Bis heute hat nichts davon an Faszination verloren.

Wir freuen uns, dass Sie bei uns sind und geben unser Bestes, Sie nach unserem Motto „Gastfreundschaft - Genuss – Lebensfreude“ zu verwöhnen.

Viel Spaß beim Genießen!
Christian Heinsdorf & Team



SPEISEKARTE

GUSTUM | VORSPEISEN

MORETUM ^(a, g, 5)	6,90 €
Brotaufstrich aus Frischkäse, Knoblauch, Olivenöl und Kräutern dazu hausgemachtes Römerbrot	
IMPRIMIS STUDENT CALICIBUS ^(a, c, g, i, j, 2, 3, 4)	18,90 €
Gemischte Vorspeisenplatte mit einer Auswahl an römischen Leckereien	
VITAMINSTÖSSCHEN ^(c, g, i, j)	3,90 €
Beilagensalat	
KESSELZAUBER ⁽³⁾	7,90 €
Tagessuppe	

ROMANA | SALATE

MERCURS FLUG ^(c, g, i, j)	15,90 €
Knusprig angebratene Hähnchenbruststreifen mit frischen Champignons, Zwiebeln, Ananas und buntem Blattsalat	
SCHÖPFUNG DES NEPTUN ^(b, c, g, i, j)	19,50 €
Knackiger bunter Blattsalat mit gebratenen Scampis	

PRIMA MENSA | HAUPTSPEISEN

PERNA ET FABACIA VERIDES ^(a, g, 2, 3)	15,90 €
Schinkenbraten an Feigensoße mit dicken grünen Bohnen und hausgemachtem Römerbrot	
LUCANICAE ET FABACIAE VERIDES ^(a, g, i, j, 2, 3, 4)	13,90 €
Lukanische Wurst mit dicken grünen Bohnen, Senf und hausgemachtem Römerbrot	
QUINTUS GAUMENFREUDE ^(c, g, i, 8)	22,90 €
Schweinerückensteak mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Rahmsauce, Herzoginkartoffeln und buntem Blattsalat	
JUNOS VERFÜHRUNG ^(a, b, c, d, e, g, i, 2, 3)	14,90 €
In Butter geschwenkte Gnocchi mit Tomaten, Spinat und Parmesan (vegetarisch)	
TIBERIUS GENUSS ^(c, g, i, j, d)	19,50 €
In Kräutern gebratene Forelle vom Rosengarten Trassem, mit Salzkartoffeln und buntem Blattsalat	
LEGIONÄRS-MAHL ^(a, c, g, i, j, l, 5)	17,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und buntem Blattsalat	
AURELIUS-FAVORIT ^(a, c, g, i, j, l, 5, 3)	19,50 €
Cordon-Bleu vom Schwein mit Pommes Frites und buntem Blattsalat	
GLADIATOREN-TELLER ^(a, c, g, i, j, l, 5)	28,90 €
Argentinisches Rumpsteak mit Pommes Frites und buntem Blattsalat (wahlweise Kräuterbutter oder Pfeffersauce)	

SECUNDA MENSA | DESSERT

OLYMPUS ^(a, c, g)	7,90 €
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	
DULCIA ^(a, g, h)	
Täglich hausgebackenes frisches Kuchenangebot	3,90 €

GETRÄNKEKARTE

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee ⁽⁹⁾		2,90 €
Espresso ⁽⁹⁾		2,90 €
Doppelter Espresso ⁽⁹⁾		3,90 €
Latte Macchiato ^(9, g)		3,60 €
Cappuccino ^(9, g)		3,50 €
Milchkaffee ^(9, g)		3,60 €
SAMOVA Tee (siehe Teekarte)		2,50 €
Tasse Kakao ⁽⁹⁾		2,40 €

APERETIF

Mulsum (römischer Gewürzwein)	0,2 l	4,50 €
Spumante	0,1 l	5,90 €
Kir Royal	0,1 l	6,50 €
Campari	5 cl	4,20 €
Campari Orange	5 cl	5,90 €
Cynar	4 cl	3,90 €
Portwein rot/weiß	5 cl	3,90 €
Martini rot/weiß	5 cl	3,90 €
Piccon Bier	0,3 l	5,90 €
Aperol Spritz	0,25 l	6,90 €
Hugo	0,25 l	6,90 €
Pernod/ Ricard	5 cl	3,90 €

GETRÄNKE (alkoholfrei)

Gerolsteiner Naturelle/ Medium/ Sprudel	0,25 l	2,20 €
Gerolsteiner Naturelle/ Medium/ Sprudel	0,75 l	6,50 €
Coca-Cola ^(1,2,9)	0,3 l	3,10 €
Coca-Cola Zero ^(1,2,9,11,12)	0,3 l	3,10 €
Spezi ^(1,2,9)	0,3 l	3,10 €
Fanta/ Sprite ^(1,2)	0,3 l	3,10 €
Apfelsaftschorle ^(1,2)	0,3 l	3,10 €
Traubensaft	0,3 l	3,10 €
Traubensaftschorle	0,3 l	3,10 €
Apfelsaft/ Orangensaft	0,3 l	3,10 €

BIERE

Römersud Cervisias borgensis	0,5 l	4,60 €
Bitburger Pils vom Fass	0,3 l	3,30 €
Radler ^(1,3)	0,3 l	3,30 €
Cola-Bier ^(1,3,9)	0,3 l	3,30 €
Maisel's Weizenbier	0,5 l	4,60 €
Maisel's Weizenbier (alkoholfrei)	0,5 l	4,60 €
Bitburger 0,0% (alkoholfrei)	0,33 l	3,30 €
Bitburger Radler 0,0 % (alkoholfrei)	0,33 l	3,30 €
Malzbier (alkoholfrei)	0,33 l	3,10 €

DIGESTIF

Carum Carbi (römischer Gewürzschnaps)	2 cl	3,50 €
Averna	4 cl	3,50 €
Baileys	4 cl	3,90 €
Ramazotti	4 cl	3,50 €
Alte Kirsche	2 cl	4,50 €
Schnäpse der Brennerei Denzer-Thieser (Mirabell, Williams, Zwetschge)	2 cl	3,90 €

WEISSWEINE

Saar-Riesling, trocken (Weingut von Hövel)	0,2 l	7,90 €
Saar-Weißburgunder, feinherb (Weingut von Hövel)	0,2 l	7,90 €
Auxerrois, trocken (Carlsfelsen, Armand Frank)	0,2 l	7,90 €
Elbling, trocken (Carlsfelsen, Armand Frank)	0,2 l	5,90 €
Grauburgunder, trocken (Carlsfelsen, Armand Frank)	0,2 l	7,90 €

ROSÉWEINE

Dornfelder Rosé (Carlsfelsen, Armand Frank)	0,2 l	6,90 €
Spätburgunder Rosé, trocken (Weingut Hartmann)	0,2 l	7,50 €

ROTWEINE

Dornfelder, trocken (Ollinger-Gelz)	0,2 l	7,90 €
Cotes du Rhone (Domaine Notre Dame des Pallieres)	0,2 l	7,90 €
Merlot, trocken (Petgen Dahm)	0,2 l	7,90 €
Viez	0,3 l	2,80 €
Viezschorle	0,3 l	2,70 €
Weinschorle	0,2 l	4,90 €

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
- 12 Phenylaninquelle
- 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 Sesamerzeugnisse
- l Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- m Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

EBBES VON HEI!

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 den Revieren Schwemlingen-Weiler & Besch

Lukanische Wurst

Metzgerei Thielemann, Freudenburg

Forelle

Fischerei Rosengarten Trassem

Weingüter

Carlsfelsen Palzem, Armand Frank

Karl Petgen, Nennig

Petgen Dahm, Sehndorf

Ollinger-Gelz, Sehndorf

Hartmann, Perl

Eier & Nudeln

Hofladen Familie Rock, Borg



RÄUMLICHKEITEN

Die Villa Borg bietet den idealen Rahmen für Festivitäten der besonderen Art. Wenn Sie Ihre Hochzeit, Ihre Firmenfeier oder ein Familienfest planen, sind Sie bei uns genau richtig. Wir bieten Ihnen verschiedene Möglichkeiten, Ihre Feier auszurichten und zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

TAVERNE

Ein Cappuccino, ein Lächeln, viel Sonnenschein!
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.



GROßER SAAL

Nehmen Sie mit Ihrer Gesellschaft Platz in unserem festlich für Sie dekorierten Großen Saal, welcher Platz für bis zu 130 Personen bietet. Der große Saal mit seiner angrenzenden Bibliothek bietet Ihnen die optimalen Möglichkeiten Ihre Feier zu einem besonderen Erlebnis werden zu lassen.



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.



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 30 Personen. Kochen Sie selbst authentisch römisch oder genießen Sie einfach nur die besondere Atmosphäre.

