

Essen Sie bei uns wie zu römischen Zeiten



das Römermahl - Cena

*Unsere Gerichte sind an den Originalrezepturen des
MARCUS GAVIUS APICIS angelehnt*

*Man bevorzugte scharf gewürzte Speisen und scheute nicht süß - saure Kontraste!
Üblicherweise begann das Abendessen mit einem Eiergericht und endete mit Äpfeln!*

MULSUM

ein feingewürzter Honigwein

OVA FRICTA

gebratene Eier mit LIQUAMEN und Thunfisch verfeinert

*Fester Bestandteil einer jeden Vorspeise "Gustatio" war ein Ei - Gericht.
Daher die Bezeichnung "vom Anfang bis zum Ende" = "ab ova ad mala"*

Custrum de cucurbitas

*Cremsuppe aus "Zucchetti" = Kürbisse mit Honig und Ingwer verfeinert
Unser "Suppe" kannte das Altertum nicht.*

Man bereitete hauptsächlich Gemüsebreie (vor allem aus Hülsenfrüchten) zu.

FABACIAE VIRIDES

Bohnen in Olivenöl

BAIANAS

*Grüne Bohnen werden mit LIQUAMEN, PASSUM, Koriander und Kümmel zubereitet
Liquamen - auch "Maggi der Antike" genannt wurde bei Vorspeisen bis hin zu Süßspeisen
verwendet! Man gewann es aus Fischen, Eingeweide, Salz und
Wasser - das Ganze ließ man wochenlang an der Sonne reifen.*

PULLUM

Truthahn auf andere Art

APER "al la Apicius"

Scheinskarree gefüllt mit Dörrpflaumen

Isicia omentata "Crèpinettes"

*Würstchen gefüllt mit Hackfleisch geschmort in Bratenfond
Die Würstchen waren neben Gerichten aus Siebenschläfern, Hülsenfrüchten,
Granatäpfeln, Grasmücken in gepfeffelter Eidotterhülle und Syrischen Pflaumen
Vorspeisen.*

IN PULLO ELIXO

*Gebratenes Huhn in einer Pflaumensauce serviert Gerichte aus Geflügel zählten neben
Innereien
(Nieren), Hoden, Jungsauggebärmutter, Hummer ... zu den Zwischengerichten.*

PERNA

*Schinken, gekocht in Feigensud, in einer Brotkruste gebacken
Zu Hauptgerichten wurde Wild, Schweine, Rinder und Vögel verarbeitet.*

*Nachdem wir heute gewohnt sind zu den Hauptspeisen Beilagen zu essen,
werden Kartoffeln und Polenta eingestellt. Zu dieser Zeit hatten die Römer noch keine
Kartoffeln.*

Fladenbrote und Gewürzkuchen waren hingegen bei jedem Mahl dabei!

OVA SPONGIA EX LACTE

Palatschinken einmal anders

*Den Abschluss einer "cena" bildet die Nachspeise = "mensa secunda".
Ursprünglich wurde erst während des Nachtisches begonnen Wein zu trinken-
wurde aber bereits in der Kaiserzeit abgeschafft!*

APOTHERMUNDE MELA

Süßspeise aus Äpfeln (Bratapfel)

BONA CENA!

PRANDIUM

*Unsere Gerichte sind nach Originalrezepturen des
MARCUS GAVIUS APICIS
zubereitet*

MULSUM

ein feingewürzter Honigwein

OVA FRICTA

gebratene Eier mit LIQUAMEN verfeinert

BIANAS

Bohnen werden mit LIQUAMEN, PASSUM, Koriander und Kümmel zubereitet

PERNA

Schinken , gekocht in Feigensud, in einer Brotkruste gebacken

IN PULLO ELIXO

Gebraten es Huhn in einer Pflaumensauce serviert

TISANAM FARRICAM

würziger Gemüsebrei

GLOBI

Ricotta - Sesambällchen auf Apfelscheibe

OVA SPONGIA EX LACTE

Palatschinken einmal anders

BONA CENA!

