



Beispiel Foto

Soirée Menü 2026

Aperitif: *Mulsum* - Römischer Honig-Pfefferwein, *passum* - Rosinenwein

malus - Apfelsaft Naturtrüb und Wasser

Moretum Viride - Kräuter-Käse-Dip (röm. Kochbuch S. 23)

ova elixa - Gefüllte Eier und *Libum* - römisches Brot (röm. Kochbuch S. 24)

Vorspeise:

Vitulina laganum cum fungis et castaneis - Kalbsbrust auf karamellisiertem Lauch, Pilzen und Maroni

Vegetarisch: *Ovum laganum cum fungis et castaneis* - Omelett auf glasiertem Lauch, Pilzen und Maroni

(Gladiatoren Kochbuch S. 118)

Gemüsegericht:

Itubae at lactucae - Chichoree Salat (Apic. I, 32)

Fischgericht: *Pisces assos Puls ex milo et Fabis*

Gegrillter Fisch aus der Region im Speckmantel auf geschmortem Gemüse, Hirse mit Bohnen und Oliven (Gladiatoren Kochbuch S. 45)

Vegetarisch: Hirseleibchen mit geschmortem Gemüse, Walnüsse mit Bohnen und Oliven



Hauptgericht:

Pulum numidicum (röm. Kochbuch S.80)

*Numidisches Huhn auf Kohlgemüse mit Karotten und Erbsen
in Olivenöl geschwenkt*

Vegetarisch: *Casus ovillus – Schafskäse mit Lauch auf Puls ex milio et fabis
(Gladiatoren Kochbuch S.43)*

Dessert: *Patina de Piris – warmer Birnenauflauf auf Apfelpüree
(Römer Kochbuch S. 110)*



Wichtiger Hinweis – Vegetarisches Menü: Das Soirée Menü und die Speisenfolge sind vorab bestellt. Bitte geben Sie uns bis eine Woche vor der Veranstaltung den Wunsch nach der vegetarischen Menüabfolge schriftlich unter buchung@carnuntum.at bekannt.