

## Menü Römische Soirée 2024

### Aperitif:

Römischer Honig-Pfefferwein (*mulsum*)  
Käsebrötchen (*libum*) mit Kichererbsenpüree (*cicer*)  
(*Apic. III, 4, 3; VII, 14, 3; V, 8, 1*)

### Vorspeise:

Gefüllte Eier (*ova elixa*) mit  
römischem Brot  
(*Apic. VII, 19, 2*)

### Gemüsegericht:

Gebratene Pastinaken mit Kümmelöl (*Ap. III, 21, 3*)  
Zwiebeln und Schalotten in Weißwein gedünstet (*bulbos*)  
Champignons in gepfeffertem Garum (*Ap. VII, 15, 1*)

### Fischgericht:

Gegrillte Fische (*pisces assos*) mit  
Brotsalat (*sala catabia*)  
(*Vin. Apic. Exc. 10; Apic. IV, 1, 1*)

### Hauptgericht:

Lammkoteletts mit Pfeffer, Liquamen und grünen Bohnen (*Ap. VIII, 6, 1*)  
Puls aus Hirse mit Bohnen und Oliven (*puls ex milio et fabis et olivis*)  
(*Apic. VIII, 1, 1; Plin. nat. XVIII, 72, 85*)

### Dessert:

Topfenmohnkuchen mit Apfelmus (*Cato agr. 93*)