



Museumsgenuss

Hausgemacht	
Legionärsteller	13,90€
Bulgur Risotto - Römische Bratwurst Moretum - Salat Die antiken Rezepte finden Sie auf Seite 3.	
Livias geräucherter Reis	9,50€
Geräucherter Basmatireis mit Gemüse, Tzatziki. Optional: Hähnchenbrust (+4 €)	

Warme Hauptgerichte

5 Crispy Hähnchenbrustfilets	9,90€
Serviert mit Steakhouse Pommes	
3 Crispy Hähnchenbrustfilets	7,90€
Serviert mit Steakhouse Pommes	
Saucen: Mayonnaise Ketchup BBQ Curry Ketchup	

Pommes & Klassiker

Steakhouse Pommes	4,00 €
Süßkartoffel-Pommes	5,50 €
Currywurst mit Brot	4,50 €
Currywurst mit Pommes	7,90 €
Regionale Wurst & hausgemachte Soße	

Suppe des Tages

Hausgemachte Suppe mit arabischen Brotschips	6,90 €
--	---------------

Salate

Hausgemacht	
Gemischter Salat	8,50€
mit Ranch-Dressing & arabischen Brotschips	
Toppings (optional):	
Aubergine, Olivenöl, Paprika und Walnüsse	3,00€
Moretum Kräuterkäse	3,00€
Falafel-Chips und Sesam Soße	3,00€
Hähnchenbrust	4,00€

Varus Bowls

Hausgemacht	
Veggie Bowl	13,90€
Geräucherter Basmatireis mit weißen Bohnen (Koriander & Knoblauch), Rotkohl-Pickles, gerösteten Zwiebeln, Falafel-Chips, Granatapfelkernen & gegartem Gemüse (Karotten, Brokkoli, Champignons, Zucchini)	
Hähnchen Bowl	15,90€
Veggie Bowl mit Hähnchenbrust	

Arminius Tapas

Hausgemacht	
Tapas-Teller	12,90€
4 Weinblätter - 2 Çiğ Köfte - Hummus Teller mit arabischen Brotschips	
Tapas Trio	12,90€
Hummus, Dattelcurry und Joghurtkäse (Labneh) mit arabischen Brotschips	
Hummus Teller	6,50€
mit arabischen Brotschips	
Dattelcurry Teller	6,50€
mit arabischen Brotschips	
Moretum Teller	6,50€
mit arabischen Brotschips	

Ofenfrisch

Hausgemacht	
Mozzarella Ciabatta mit Tomate & frischer Garnitur	7,50€
Salami Ciabatta mit Käse & frischer Garnitur	7,50€
Spinat Teigtasche	1,90€
Oliven Teigtasche	1,90€
Thymian Fladen	1,90€
Halloumi Käse-Fladen	2,50€
Rindfleisch Fladen	1,90€

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen
erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Servicepersonal.



Kuchen & Desserts

Unsere hausgemachten Kuchen & Desserts werden täglich frisch für Sie zubereitet. Lassen Sie sich von der Auswahl in unserer Vitrine inspirieren. **Ab 3,50€**

Heißgetränke

Bei der Auswahl unseres Kaffees legen wir großen Wert auf hohe Qualität, Nachhaltigkeit und soziale Aspekte in der gesamten Wertschöpfungskette. Unsere Bohnen beziehen wir frisch geröstet aus der Rösterei der caffewerkstatt in der Lotter Straße.

Filterkaffee	2,70€
Caffè Crema	3,40€
Milchkaffee	3,30€
Cappuccino	3,90€
Espresso	2,80€
Doppelter Espresso	3,90€
Espresso Macchiato	3,20€
Arabischer Kaffee	3,50€
Latte Macchiato	4,70€
Flat White	4,70€
Americano	3,70€
Heiße Schokolade	4,50€
Mini Heiße Schokolade	3,20€
Heiße Milch	2,90€
Iced Caffè Latte	4,90€
Iced Americano	3,90€
Iced Tea	3,90€
Bio-Tee (Glas)	3,60€
Grüner Tee, Schwarzer Tee, Darjeeling, Kräutertee, Rooibos, Hibiskus, Pfefferminze, Fenchel-Anis-Kümmel, Ingwer-Zitrone, Kurkuma-Ingwer, Heimische Gartenfrüchte	
Arabischer Tee mit Zitrone und frischer Minze	4,60€

Kaltgetränke

Wasser 0,25L	2,50€
Medium, Naturelle und Classic	
Wasser 0,75L	6,00€
Medium, Naturelle und Classic	
Kinder-Apfelschorle 0,25L	2,70€
Fritz-Kola 0,33L	3,70€
Fritz-Kola Zero 0,33L	3,70€
Fritz-Mischmasch 0,33L	3,70€
Fritz-Limo 0,33L	3,70€
Orange, Zitrone, Apfel-Kirsch-Holunder, Honigmelone, Ingwer Limette	
Fritz-Spritz Bio 0,33L	3,90€
Bio-Apfelschorle, Bio-Rhabarberschorle, Bio-Traubensaftschorle	
Orangensaft 0,25L	2,90€
Apfelsaft 0,25L	2,90€

Bier

Barre 0,33L	3,90€
Pilsener, Helle Freude, Dunkel	
Barre Alster 0,33L	3,90€
Alkohol, Alkoholfrei	
Barre Hefeweizen 0,5L	4,90€
Alkohol, Alkoholfrei	
Pinkus alkoholfrei 0,33L (BIO)	3,90€

Wein

Risling Trocken 0.2L	7,20€
Chardonnay Halbtrocken 0.2L	7,20€
Rosé Trocken 0.2L	7,20€

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Servicepersonal.

Geschmack, der Geschichte lebendig macht – Qualität in jedem Bissen.

Herzlich willkommen im Livia Café & Lounge im Museum Varusschlacht. Hier wird Ihr Museumsbesuch kulinarisch vollendet – mit täglich frisch und hausgemacht zubereiteten Speisen aus unserer eigenen Küche. Sorgfältig ausgewählte Zutaten und viel Liebe zum Detail sorgen für ehrlichen, ausgewogenen Geschmack bei jedem Besuch.

Unsere vielfältige Karte bietet ausgewählte Fleischgerichte, vegetarische und vegane Optionen sowie glutenfreie Speisen. Auch für Kinder haben wir passende Gerichte, damit sich die ganze Familie rundum wohlfühlt.

Dazu servieren wir Kaffee aus hochwertigen Bohnen, täglich hausgemachte Kuchen und eine feine Auswahl an Getränken. Ob entspannte Pause nach dem Rundgang oder besondere Feier – das Livia bietet den passenden Rahmen für genussvolle Momente und Veranstaltungen.

Das Livia Café & Lounge wird von der Os Mabruck GmbH betrieben – einem etablierten Unternehmen mit Schwerpunkt auf hochwertigem Catering und professionellen Eventservices, das darüber hinaus mehrere gastronomische Standorte erfolgreich führt.

Kaffee

Bei der Auswahl unseres Kaffees legen wir großen Wert auf hohe Qualität, Nachhaltigkeit und soziale Aspekte. Unsere Bohnen beziehen wir frisch geröstet aus der Rösterei der caffewerkstatt in der Lotter Straße. Alle Kaffeespezialitäten erhalten Sie auf Wunsch auch entkoffeiniert und wahlweise mit Kuhmilch oder Hafermilch.

Puls" Bulgur Risotto" ist als Basisgericht aus der Feldküche der römischen Legionäre bekannt. Anders als in der Kaserne lebte der Legionär unterwegs hauptsächlich von Getreide, vor allem Weizen in verschiedenen Zubereitungsformen. »Puls« war ein Getreidebrei, der in seiner Konsistenz Ähnlichkeit mit dem heute bekannten Risotto hat. Die Legionäre hielt die wohlschmeckende und vollwertige Speise bei Kräften und guter Gesundheit. Für die Zubereitung verwendeten die Legionäre die früher verbreitete Weizenart Emmer. Puls wurde in den unterschiedlichsten Varianten gekocht. Mal würde es mit Rindfleisch gegart oder ganz ohne Fleisch mit den unterschiedlichsten Gemüsesorten verfeinert oder als süße Speise mit Honig abgeschmeckt.

Moretum heißt eine würzige Kräuterpaste aus frischem Schafskäse nach einem überliefertem Rezept aus der antiken römischen Küche. Die Frischkäsezubereitung ist verfeinert mit Olivenöl, Salz, feingehacktem Knoblauch, (Allium), Selleriegrün (Apium), Koriander, Dill, Schnittlauch, gemahlenem weißem Pfeffer und Bienenhonig.

Lukanische Würstchen, oder auch *lucanicae*, sind überliefert in einem Rezept des römischen Kochs und Feinschmeckers Marcus Gavius Apicius. Laut Originalrezeptur kommen auf 500 g fein gehacktes mageres Schweinefleisch ca. 30 g fein gemahlene Pinienkerne und 40 ganze und zum Teil zerstoßene Pfefferkörner. Vermengt mit geriebenen Gewürzen wie Kreuzkümmel, Saturei, Raute, Petersilie, Bohnenkraut, Lorbeer und Liquamen (alternativ: fein passierte Sardellen in Salzlake) sowie 200 g grob gehacktem fettem Schweinespек wird die Würzfleischmasse in eine dünn gezogene Wursthaut gefüllt und zu acht Würsten abgedunden. Anschließend werden sie im Kamin oder über einem Räuchergrill unter Zugabe wohlriechender Rauchessenzen (z. B. Lorbeerblätter) schwach geräuchert. Die fertigen Würste werden entweder geräuchert oder zusätzlich gekocht oder gebraten serviert und gegessen.

Für Reservierungen sowie private und öffentliche Veranstaltungen:

Livia Café & Lounge
Venner Straße 69
49565 Bramsche
Tel.: 05468 9204-60
E-Mail: info@livia-cafe.de

Für externes Catering und Veranstaltungsservice:

Os Mabruck GmbH
Bramscher Straße 33
49088 Osnabrück
Tel.: 0541 44098105
E-Mail: info@osmabruck.de

