

SIGNATUURGERECHTEN VAN DE FOODARCHEOLOOG VOOR HET MUSEUM KAFEE.

VERS VAN DE OPGRAVING OP JE BORD.

HEDENDAAGSE BEREIDINGEN MET ECHTE GALLO-ROMEINSE PRODUCTEN.

- Ambiorix' twist 2 st / 3.90
*Noten- en zadenkrakkers met verse kaas, seizoensgroen en Menapische ham.
Ontmoeting van Eburonen en Romeinen op je bord.
Prehistorisch haardbrood van hazelnoot, havermout en lijnzaad met toevoeging van
Romeinse ingrediënten: speltbloem, walnoot en olijfolie.*
- Gladiatorenkost vegetarisch 14.30
met kip 15.90
*Gersterisotto met peulvruchten, paddenstoelen en geroosterde pijnboompitten.
Hordearii of gersteters, zo werden de gladiatoren vaak genoemd.
De chemische samenstelling van hun botresten bevestigt dit beeld.
Een overwegend vegetarisch, koolhydraatrijk dieet was voor hun dagelijkse kost.
Een menu dat elke hardwerkende Romein bekend in de oren zou klinken.*
- Roman feast 12.90
*Koriandergehaktballetjes met honingprei en Tungrische appeltjes.
Romeinse gastronomie avant la lettre.
Varken, rund, prei, honing, appel, komijn, koriander, peper en een verborgen toets van garum.
Archeologische resten van een Romeins feest laten je proeven van het Romeinse smaakpallet.*

DE FOODARCHEOLOG.

PROEVEN VAN DE EEUWIGHEID

De Foodarcheoloog heeft het gehad met het herbegraven van archeologische verhalen in stoffige depots en saaie rapporten.

Maak kennis met het verloren gewaande verhaal van het dagelijks overleven van onze voorouders. Een verhaal dat actueler is dan ooit.

Via unieke foodbelevingen, waarbij smaak, geur en gevoel centraal staan, onthult De Foodarcheoloog een tijdloos verhaal over puurheid, traditie, ambacht, duurzaamheid, diversiteit, zintuiglijkheid en traagheid.

Onze voorouders doen ons een versnelling terugschakelen. Ze stomen ons klaar voor een leefbare toekomst.

Voel, ruik en proef de geschiedenis.
www.defoodarcheoloog.be

