

unsere apéritifempfehlung

Sekt Schloß Vaux Cuvée Brut flaschengärung	Glas 0,1 l	6,00
Champagner Louis Roederer Brut	Glas 0,1 l	9,50
Sekt mit Fruchtlikör	Glas 0,1 l	7,00
Aperol Sprizz aperol, prosecco, soda		6,50

romer menü

- **Hausgebeizter Ikarimi Lachs** mit Zitronenconfit und Wildkräuter in Champagnerdressing
- **Sellerieschaumsuppe** mit Taschen vom Ibaioner Schwein
- **Korsischer Adlerfisch** mit Fenchel-Olivengemüse und Mandelsauce
- **Zweierlei vom Hohenloher Lamm** mit Rosmarinjus Artischocken und provenzalischen Nocken
- **Kleine Dessertvariation**

oder

Auswahl von französischem Rohmilchkäse mit Feigensenf und Walnüssen
dazu hausgebackenes Früchtebrot

als 3 – Gang Menü	39,00 Euro, mit Suppe 42,00 Euro, mit Vorspeise
als 4 – Gang Menü	49,90 Euro
als 5 – Gang Menü	59,00 Euro



Fondue – unser Wintertipp

Ab 9. Januar bieten wir Ihnen im RESTAURANT ROMER Fondue in zweierlei Variationen an, als Fondue Bourguignonne oder Fondue Chinoise – nur kurze Zeit mit Reservierung.

St. Valentin im Romer am 14. Februar

Ein gemeinsamer Abend bei Kerzenlicht. Wählen Sie ganz nach Ihrem Geschmack unser Romer Menü inklusive einem Glas Menger-Krug rosé oder aus unserem a la carte Angebot.

IHRE FEIER

Geburtstagstage, Taufen, Konfirmationen, Hochzeiten und mehr. Wir richten Ihre Familienfeier für bis zu 200 Personen, exklusiv bis 300 Personen für Sie aus.

vorspeisen

Variation von Saint Christophe und Feige mit Ackersalat in Haselnußvinaigrette	12,00
Carpaccio vom friesischen Rind geräuchertes Waldpilztatar und violetter Senfeis	13,50
Hausgebeizter Ikarimi Lachs mit Zitronenconfit und Wildkräuter in Champagnerdressing	14,50
Romers 9erlei Unsere Kombination verschiedener Vorspeisen - jeden Tag neu kombiniert -	17,50

UNSER WEINTIPP

□ 2008

Blauschiefer

Cuvée aus Rivaner & Riesling, trocken
Weingut Carl Loewen, Leiwen, Mosel-Saar-Ruwer
Fl., 0,75 l 23,00

salate

Feldsalat in Haselnußvinaigrette gerösteter Parmaschinken und Croutons	7,90
... und Saltimbocca vom Steinbeißer	15,90
... und gegrillte Riesengarnelen	16,90
Salatvariation ROMER mit Ziegenfrischkäse gebratenen Maishähnchenstreifen und Feigensenf	9,50
	<i>als Hauptgang</i> 14,50

UNSER WEINTIPP

□ 2010

Grüner Silvaner "Kämmerer"

Qualitätswein, trocken
Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler, Pfalz
Fl., 0,75 l 27,00

□ 2002

Bürgstadter Centgrafenberg

Spätburgunder, Qualitätswein, trocken
Weingut Fürst Löwenstein, Franken
Fl., 0,75 l 28,00

suppen

Sellerieschaumsuppe mit Taschen vom Ibaioner Schwein	7,90
Essenz vom Hohenloher Lamm mit Schalottenravioli	8,50

vegetarisch

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und geschmortem Lauch gegrillte Limonenseitlinge und Cashewkerne	18,00
---	-------

fischgerichte

Korsischer Adlerfisch mit Mandelsauce Fenchel-Olivengemüse und Kartoffelstrudel	22,50
Saiblingsfilet auf der Haut gebraten mit Orangenreduktion geschmorte Paprika und Erbsenpüree	18,00
Bretonischer Steinbutt mit gegrillten Riesengarnelen mariniertes Minigemüse und hausgemachte Safrantagliatelle	29,50

UNSER WEINTIPP

☐ 2006

Malterdinger Bienenberg

Muskateller, Qualitätswein b.A. trocken
Weingut Bernhard Huber, Malterdingen, Baden
Fl., 0,75 l 30,00

■ 2008

St. Laurent

Qualitätswein b.A., trocken
Weingut Dr. Wehrheim, Birkweiler, Pfalz
Fl., 0,75 l 29,00

fleischgerichte

Eine halbe Oldenburger Landente aus dem Backofen Quittenchutney und Serviettenknödel				19,50
Zweierlei vom Hohenloher Lamm mit Rosmarinjus Artischocken und provenzalischen Nocken				26,50
Roastbeef vom US Hereford Rind	Lady's cut,	250 g*		26,00
Herausragende Fleischqualität aus Iowa, die einen legendären Ruf genießt. Die Rinder wachsen ein Teil Ihres Lebens auf Maisfarmen, westlich des Mississippi Rivers, auf.	Regular cut,	350 g*		32,00
nach Wahl mit hausgemachter BBQ-Sauce, Pfeffersauce oder Café-de-Paris-Butter				
Beilagensalat und frisches Knoblauchbaguette			6,50	
Speckbohnen, Grilltomate und Kartoffelgratin			6,00	

UNSER WEINTIPP

□ 2009 **Malscher Ölbaum**

Grauburgunder „S“, Spätlese, trocken
Weingut Hummel, Malsch, Baden
Fl., 0,75 l 32,00

■ 2006 **Château Le Boscq AOC**

Cabernet Sauvignon | Merlot | Cabernet Franc
Cru Bourgeois, Bordeaux – Haut Médoc, Frankreich
Fl., 0,75 l 39,00

romer regional – aus baden und der pfalz

Kalbsleber mit gegrilltem Apfel und Speck auf rotem Zwiebelkonfit Majoran-Sherrysauce und hausgemachtem Kartoffelpüree	17,50
Filet vom Schwäbisch-Hällischen Schwein Spätburgunderjus, glasierter Spitzkohl und Semmel-Soufflé	22,50

Unser Schwäbisch-Hällisches Landschwein und die Hohenloher Lämmer stammen von der gleichen Erzeugergemeinschaft. Durch die ausschließlich bäuerliche Herkunft aus der Region kann der Weg von Geburt bis zur Schlachtung nachvollzogen werden. Selbstverständlich gilt hier ein Verbot von Futterzusätzen und gentechnisch veränderten Futtermitteln.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

UNSER WEINTIPP

□ 2004 **Pinot Grigio St. Valentin DOC** –barrique-
Kellerei St. Michael-Eppan
Südtirol, Italien
Fl., 0,75 l 47,00

■ 2007 **„Kirschgarten“**



Spätburgunder, trocken, Großes Gewächs
Weingut Knipser, Laumersheim, Pfalz
Fl., 0,75 l 75,00

* Gewicht vor dem Grillen

süßes aus der dessert-küche

Mille feuille von Portweinstein und Mandelhippe Zwetschgenröster und Parfait von der Tahitivanille	8,50
Süße Ravioli von der Alexanderbirne mit Marzipan-Rosineneis	8,50
Passionsfruchtparfait im Baumkuchenmantel und Schokoladen-Tonkabohnencannelloni	9,50
Dessertvariation ROMER - lassen Sie sich überraschen -	13,50
Französischer Rohmilchkäse mit Feigensenf und Walnüssen dazu Baguette und hausgemachtes Früchtebrot	
kleine Auswahl – 4 Sorten	7,90
große Auswahl – 6 Sorten	10,50

unser weintipp

Dessertweine vom Weingut Frey & Söhne Essingen, Pfalz	<input type="checkbox"/> 2007 Weißer Burgunder Beerenauslese Goldene Kammerpreismünze 2004	0,1 l	9,80
	<input type="checkbox"/> 2008 Chardonnay Beerenauslese Goldene Kammerpreismünze 2009	0,1 l	10,00
	<input type="checkbox"/> 2007 Gewürztraminer Eiswein Goldene Kammerpreismünze 2008	0,1 l	10,50
	<input type="checkbox"/> 2001 Essinger Rossberg Riesling Trockenbeerenauslese Goldene Kammerpreismünze 2002	0,1 l	14,50
	<input type="checkbox"/> 2007 Cabernet Sauvignon Beerenauslese Finale Vinum Dt. Rotweinpreis 2008 Goldene Kammerpreismünze	0,1 l	12,50

der genuss-schluck

Wein- und Sektgut Bernd Hummel, Malsch, Baden			
2000er Gewürztraminer Traubenbrand 40%	2 cl		4,00
Limited Edition Nr. 120			
Brennerei Etter-Soehne, Zug, Schweiz			
Fruchtbaum 5 Früchte Brand Jubiläums Cuvée	2 cl		5,00
Altes Zwetschgenwasser Jahresedition 43%	2 cl		7,00

... oder in die **ROMER LOUNGE** zu einem after dinner cocktail !

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

champagner.sekt.prosecco

Louis Roederer, Brut	0,10 l	9,50
Louis Roederer, Brut	0,75 l	65,00
Laurent Perrier, Brut	0,75 l	65,00
Laurent Perrier Cuvée Rosé, Brut	0,75 l	129,00
Laurent Perrier Grand Siècle	0,75 l	255,00
Veuve Clicquot, Brut	0,75 l	75,00
Veuve Clicquot La Grande Dame, 1998	0,75 l	195,00
Moët & Chandon, Brut Impérial	0,75 l	65,00
Dom Perignon 1999	0,75 l	179,00
Roederer Cristal, 1999, 2002	0,75 l	265,00
Sekt Schloß Vaux, Brut	0,10 l	6,00
Sekt Menger-Krug Rosé, Brut	0,75 l	36,00
Prosecco Soligo Spumante extra dry	0,10 l	4,70

offene weine 0,2 l

weissweine

<input type="checkbox"/> 2010 Riesling, Qualitätswein trocken	4,80
Weingut Münzberg, Pfalz	
<input type="checkbox"/> 2011 Weißburgunder, Qualitätswein trocken	4,90
Weingut Bassermann-Jordan, Pfalz	
<input type="checkbox"/> 2010 Chardonnay, Qualitätswein trocken	5,10
Weingut Egon Schmitt, Pfalz	
<input type="checkbox"/> 2010 Grauer Burgunder, Kabinett trocken	5,10
Weingut Jesuitenhof, Pfalz	
<input type="checkbox"/> 2008 Pinot Grigio Corte delle Rose, I.G.T.	4,80
Borgo Molino, Venetien, Italien	
<input type="checkbox"/> 2010 Rivaner, Qualitätswein trocken	4,70
Weingut Egon Schmitt, Pfalz	

rosé

<input checked="" type="checkbox"/> 2009 Rosé, Qualitätswein b.A. trocken	4,60
Weingut Siegrist, Pfalz	

rotwein

<input checked="" type="checkbox"/> 2009 Spätburgunder, Qualitätswein trocken	5,50
Weinhaus Joachim Heger, Baden	
<input checked="" type="checkbox"/> 2010 Dornfelder, Qualitätswein trocken	4,90
Weingut Egon Schmitt, Pfalz	
<input checked="" type="checkbox"/> 2010 Merlot „Croix d'Or“	5,20
Vin de pay d'Oc, Languedoc, Frankreich	
<input checked="" type="checkbox"/> 2010 Marche Sangiovese IGT	5,30
Terre Cortesi Moncaro, Marken, Italien	

bier

frisch gezapft

König Pilsener	0,3 l	2,70
Paulaner Hefeweizen hell	0,5 l	3,70
	0,3 l	2,70
Radler	0,3 l	2,70

flaschenbier

Paulaner Hefeweizen, hell & dunkel	0,5 l	3,70
Paulaner Kristallweizen	0,5 l	3,70
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	2,80
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	3,00

...nach dem essen

Amaro Nonino	4 cl	4,50
Fernet Branca, Fernet Menta	2 cl	2,50
Ramazotti	4 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	2,50

alkoholfreie getränke

Fachingen Gourmet Medium	0,25 l	2,50
leichte Kohlensäure	0,75 l	5,90
Fachingen Gourmet Naturell	0,25 l	2,50
stilles Mineralwasser	0,75 l	5,90
S.Pellegrino	0,25 l	2,70
	1,00 l	7,20
Acqua Panna, still	0,25 l	2,70
	1,00 l	7,20
Apfelsaftschorle	0,20 l	2,70
	0,40 l	3,70
Coca-Cola ^{6,11} , Coca-Cola light ^{6,7,11,12}	0,20 l	2,70
Bionade Litchi, Kräuter, Holunder, Ingwer	0,33 l	3,00
Orangensaft frisch gepresst	0,20 l	3,70
Vaihinger	0,20 l	2,70
Orange, Apfel, Grapefruit, Multivitamin		

heisse getränke

Azul Schümli frisch gebrüht	2,50
I.O. Espresso 100 % arabica	2,50
I.O. Espresso doppelt	4,20
Cappuccino	2,90
Latte Macchiato	3,20
Milchkaffee groß	3,40

alle Kaffees auch koffeinfrei

Ronnefeldt Tee im Kännchen	3,90
earl grey, ceylon, darjeeling, assam, morgentau, sweet berries, cream orange pfefferminze, kamille	
Kännchen heiße Schokolade	3,90
Irish Coffee Irish Whiskey, Kaffee, Sahne	5,50
Baileys Kaffee Baileys Irish Cream, Kaffee	5,50

obstbrände . calvados

Kaffee-Quetsch Rösch Destillerie, Baden 37%	5,00
***Brennerei Schladerer, Staufen, Schwarzwald	2 cl
Williams-Birne 40%	3,00
Kirschwasser 42%	3,00
Zwetschgenwasser 42%	3,00
Schlehengeist 42%	3,00
Alte Zwetschge Jahresedition 43%	7,00
***Brennerei Etter-Söhne, Zug, Schweiz	2 cl
Framboise 41%	5,00
Vieille Pomme Royale im Barrique gereift 30%	4,50
Vieille Prune Royale im Barrique gereift 30%	5,50
Aprikose « Royale Luizet » 42%	7,00
Fruchtbaum 5 Früchte Brand Jubiläums Cuvée 41%	5,00
Zuger Kirsch 1995 42%	7,00