

unsere apéritifempfehlung

Sekt Schloß Vaux Cuvée Brut flaschengärung	Glas 0,1 l	6,50
Champagner Perrier Jouet Brut	Glas 0,1 l	11,00
Absolut Moscow Mule absolut vodka, limettensaft, ginger ale, limette		7,90
Lillet Berry lillet blanc, schweppes russian wild berry, beeren		6,50
Aperol Sprizz aperol, prosecco, mineralwasser		6,70

Romer Menü

- **Gewürzlachs**
Apfel | Sellerie | Kaviar
 - **Ochsenschwanzessenz**
Wurzeln | Schnittlauch
 - **Gebratener Zander**
Rote Bete | Kartoffel | Meerrettich
 - **Gegrillte Maishähnchenbrust**
Hokkaido | Petersilienwurzel | Ravioli
 - **Panna Cotta**
Karamell | Mango | Minze
oder
Französischer Rohmilchkäse
Feigensenf | Walnüsse | Fruchtbrot
- | | | |
|-----------------|----|-----------------------|
| als 3-Gang-Menü | 44 | mit Suppe |
| | 48 | mit Vorspeise |
| als 4-Gang-Menü | 57 | mit Vorspeise & Suppe |
| als 5-Gang-Menü | 75 | |

Die Weihnachtszeit im Restaurant Romer



HEILIGABEND. Lassen Sie uns für Sie kochen und servieren. Daniel Loth und sein Team bereiten Ihnen aus Romers Frischeküche Ihr festliches Weihnachtsmenü. Genießen Sie dazu einen guten Tropfen aus unserem reichhaltigen Weinangebot. Wir sind von 18.00 bis 22.00 Uhr für Sie da.

1. WEIHNACHTSFEIERTAG. EIN FEST FÜR DIE FAMILIE
Führen Sie Ihre Lieben aus und wählen Sie aus verschiedenen Menüs, oder auch unserem a la carte - Angebot.

SILVESTER 2018/ 2019. Der Jahreswechsel im ARTHOTEL HEIDELBERG.


Wir starten 18:30 Uhr mit einem gemeinsamen Apéritif zu einem kulinarischen Jahreswechsel. Begrüßen Sie anschließend das Neue Jahr in der Atmosphäre der ROMER LOUNGE oder bei einem Glas Sekt oder Champagner auf dem Dachgarten des ARTHOTEL HEIDELBERG. Wir freuen uns auf Sie!

IHRE WEIHNACHTSFEIER. Zum Start einen Glühwein oder Punsch in Romers Hof oder auf dem Dachgarten? In unseren Räumlichkeiten richten wir Ihre Weihnachtsfeier bis zu 200 Personen aus.

> mehr Informationen in unserem Weihnachtsflyer <

Liebe Gäste. Information über Zusatzstoffe und allergene Stoffe in den Speisen erhalten Sie gern beim Service oder in unserer speziellen Karte

vorspeisen

Gewürzlachs Apfel Sellerie Kaviar	14
 Kürbistörtchen bunte Bete Ziegenkäse Nüsse	13
Beef Tataki Wakame Miso Röstbrot	14
Vorspeisenvariation - lassen Sie sich überraschen -	17

UNSER WEINTIPP

□ 2013 **Hallgartener Jungfer**
Riesling, Kabinett, trocken
Weingut Fürst Löwenstein, Rheingau
Fl., 0,75 l 27,00

salate

Caesar Salat Croûtons Bacon Parmesan	9
... mit gebratener Maishähnchenbrust	18
... mit gebratenen Rotgarnelen	18
Feldsalat Himbeerdressing Brotchips gegrillter Coppa	10

UNSER WEINTIPP

□ 2012 **Blauschiefer**
Cuvée aus Rivaner & Riesling
Qualitätswein, trocken
Weingut Carl Loewen, Leiwen, Mosel-Saar-Ruwer
Fl., 0,75 l 24,00

■ 2009 **Spätburgunder**
Qualitätswein, trocken
Weingut Dengler-Seyler, Maikammer, Pfalz
Fl., 0,75 l 25,00

suppen



Kürbisschaum

Curry | Kokos | Orange

9

Ochsenschwanzessenz

Ravioli | Wurzeln | Schnittlauch

10

vegetarisch



Hausgemachte Kürbisravioli

Ricotta | Walnuss | Salbei

18

fischgerichte

Gegrillter Adlerfisch

Fenchel | Muscheln | Safran

27

Gebratener Zander

Rote Bete | Kartoffel | Meerrettich

27

Thunfisch - rare

Mini Mais | Ingwer + Chili | Asia Aromen

29

UNSER WEINTIPP

☐ 2010 Weissburgunder

Qualitätswein b.A., trocken

Weingut Schloß Reinhartshausen, Erbach, Rheingau

Fl., 0,75 l 29,00

■ 2009 Dornfelder

Qualitätswein b.A., trocken

Weingut Münzberg, Landau-Godramstein, Pfalz

Fl., 0,75 l 27,00

fleischgerichte

Gegrillte Maishähnchenbrust Hokkaido Petersilienwurzel Ravioli	24
Gebratener Hirschrücken + Macadamianuss Rosenkohl Semmelschnitte Cassis	30
Geschmorte Ochsenbacke Sellerie Karotte Trüffel	26

Roastbeef vom Simmentaler Rind

Lady's cut 200 g*	27
Regular cut 300 g*	35

Filet vom Simmentaler Rind

Lady's cut 200g*	32
Regular Cut 300g*	39

+ „Turf“ – 3 gegrillte Rotgarnelen 10

mit BBQ Sauce, Aioli, Chilibutter oder Pfefferrahm Sauce⁹

Wählen Sie dazu zwei unserer frisch zubereiteten
Beilagen aus: 7,50

- | | |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Zitronen-Blattspinat | <input checked="" type="checkbox"/> Rosmarin Drillinge |
| <input checked="" type="checkbox"/> kleiner Caesar Salad | <input checked="" type="checkbox"/> Süßkartoffelpommes |

* Gewicht vor dem Grillen

UNSER WEINTIPP

2010 **Nahestein Riesling**

Qualitätswein, trocken
Schloßgut Diel, Burg Layen, Nahe
Fl., 0,75 l 31,00

2013 **Würzburger Stein**

Silvaner, trocken, 1. Lage
Weingut Juliusspital, Würzburg, Franken
Fl., 0,75 l 55,00

2011 **Syrah Reserve**

Qualitätswein, trocken, 18-24 Monate im Holzfass gereift
- Gault Millau mit 92 Punkten –
Weingut Knipser, Laumersheim, Pfalz
Fl., 0,75 l 89,00

2007 **Hallgartener Schönhell**

Frühburgunder „R“
Qualitätswein, trocken – barrique –
Weingut Fürst Löwenstein, Kreuzwertheim, Rheingau
Fl., 0,75 l 48,00

dessert

Maronen Crème Brûlée Birne Schokolade Kürbis	10
Panna Cotta Karamell Mango Minze	10
Rote Grütze 2.0 Waldbeeren Joghurt Vanille	10
Hausgemachtes Quittensorbet mit Prosecco aufgegossen	8
Dessertvariation - Lassen Sie sich überraschen -	15
Französischer Rohmilchkäse^{1,3,9} Feigensenf Walnüsse Fruchtbrot	
	3 Sorten 10
	5 Sorten 15

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"/> 2001 Essinger Rossberg Riesling Trockenbeerenauslese Goldene Kammerpreismünze 2002	0,1 l	14,50
	<input checked="" type="checkbox"/> 2008 Merlot Rosé Essinger Sonnenberg Eiswein, Prädikatswein	0,1 l	10,00

der genuss-schluck

Whisky Likör 30% Brennerei Feller, Baden-Württemberg	4 cl	5,70
Nussler – Haselnussgeist 40% Brennerei Feller, Baden-Württemberg	2 cl	6,50
Ingwergeist 40% Brennerei Feller, Baden-Württemberg	2 cl	4,50
1999er Tresterbrand 40% aus Auxerroisstrauben, Weingut Hummel, Baden	2 cl	3,90
Zuger Kirsch 1995 - Jahrgangskirsch 42% Brennerei Etter & Söhne, Zug, Schweiz	2 cl	12,00

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

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

¹ mit Konservierungsstoff | ² mit Farbstoff | ³ mit Antioxidationsmittel | ⁴ mit Säuerungsmittel | ⁹ geschwefelt

champagner.sekt.prosecco

Champagner Perrier Jouet, Brut	0,10 l	11,00
	0,75 l	75,00
Louis Roederer, Brut	0,75 l	85,00
Laurent Perrier, Brut	0,75 l	78,00
Laurent Perrier Cuvée Rosé, Brut	0,75 l	135,00
Laurent Perrier Grand Siècle	0,75 l	255,00
Veuve Clicquot, Brut	0,75 l	79,00
Veuve Clicquot La Grande Dame, 1998	0,75 l	195,00
Moët & Chandon, Brut Impérial	0,75 l	79,00
Dom Perignon 2000	0,75 l	195,00
Roederer Cristal, 1999, 2002	0,75 l	265,00
Sekt Schloß Vaux, Brut	0,10 l	6,50
	0,75 l	39,00
Sekt Schloß Vaux Rosé, Brut	0,75 l	42,00
Prosecco Carpena Malvolti Spumante extra dry	0,10 l	5,50

offene weine 0,2 l

weissweine

<input type="checkbox"/> Riesling, Qualitätswein trocken Weingut Münzberg, Pfalz	5,90
<input type="checkbox"/> Weißburgunder, Qualitätswein trocken Weingut Bassermann-Jordan, Pfalz	6,70
<input type="checkbox"/> Chardonnay, Qualitätswein trocken Weingut Egon Schmitt, Pfalz	6,80
<input type="checkbox"/> Grauer Burgunder, Qualitätswein trocken Weingut Jesuitenhof, Pfalz	6,70
<input type="checkbox"/> Sauvignon blanc, Gutswein trocken Weingut Mussler, Pfalz	6,90

rosé

<input checked="" type="checkbox"/> Rosé, Qualitätswein, mild Weingut Egon Schmitt, Pfalz	5,90
----------------------------------------------------------------------------------------------	------

rotwein

<input checked="" type="checkbox"/> Spätburgunder, Qualitätswein, trocken Privatkellerei & Weingut Kiefer, Baden	6,70
<input checked="" type="checkbox"/> Dornfelder, Qualitätswein trocken Weingut Egon Schmitt, Pfalz	5,90
<input checked="" type="checkbox"/> Merlot „Croix d'Or“ Vin de pay d'Oc, Languedoc, Frankreich	6,50
<input checked="" type="checkbox"/> Tarantino Crianza "el cacho", DO Cuvée aus Garnacha, Tempranillo und Cabernet Sauvignon, trocken Bodegas Vinos-Espana, Borja (Zaragoza), Spanien	6,50

bier

frisch gezapft

König Pilsener	0,3 l	3,00
Paulaner Hefeweizen hell	0,5 l	4,30
Radler	0,3 l	3,00

Flaschenbier

Paulaner Hefeweizen, hell & dunkel	0,5 l	4,30
Paulaner Hefeweizen, alkoholfrei	0,5 l	4,30
Paulaner Kristallweizen	0,5 l	4,30
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	3,20
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	3,20

nach dem essen

Amaro Nonino	4 cl	4,80
Fernet Branca, Fernet Menta	2 cl	2,70
Ramazotti	4 cl	4,00
Jägermeister	2 cl	2,90

alkoholfreie getränke

Fachingen Gourmet Medium	0,25 l	2,70
leichte Kohlensäure	0,75 l	5,90
Fachingen Gourmet Naturell	0,25 l	2,70
stilles Mineralwasser	0,75 l	5,90
S.Pellegrino	0,25 l	2,90
	1,00 l	7,60
Acqua Panna, still	0,25 l	2,90
	1,00 l	7,60
Apfelsaftschorle	0,20 l	2,80
	0,40 l	4,50
Coca-Cola ^{2,11} , Coca-Cola light ^{2,4,10,11}	0,20 l	2,90
Bionade Zitrone-Bergamotte, Kräuter, Holunder, Orange-Ingwer	0,33 l	3,20
Orangensaft frisch gepresst	0,20 l	3,90
Vaihinger	0,20 l	3,00
Orange, Apfel, Grapefruit, Multivitamin		
Vaihinger Cranberrysaft	0,20 l	3,10
Vaihinger	0,20 l	3,30
Banane, Kirsche, Maracuja, Ananas		

heisse getränke

Azul Schümli frisch gebrüht	2,70
I.O. Espresso 100 % arabica	2,60
I.O. Espresso doppelt	4,50
Cappuccino	3,20
Latte Macchiato	3,40
Milchkaffee groß	3,60
alle Kaffees auch koffeinfrei	
Ronnefeldt Tee im Kännchen	3,90
earl grey, ceylon, darjeeling, assam, morgentau, sweet berries, cream orange pfefferminze, kamille	
Heiße Schokolade	3,90

obstbrände . calvados

	2 cl
***Brennerei Schladerer, Staufen, Schwarzwald	2 cl
Williams-Birne 40%	3,50
Kirschwasser 42%	3,50
Zwetschgenwasser 42%	3,50
Schlehengeist 42%	3,50
***Brennerei Etter-Söhne, Zug, Schweiz	2 cl
Framboise 41%	6,00
Vieille Pomme Royale im Barrique gereift 30%	7,50
Vieille Prune Royale im Barrique gereift 30%	7,50
Aprikose « Royale Luizet » 42%	10,50
Fruchtbaum 5 Früchte Brand Jubiläums Cuvée 41%	7,50
Zuger Kirsch 1995 42%	12,00

¹⁰ chininhaltig; ¹¹ coffeinhaltig