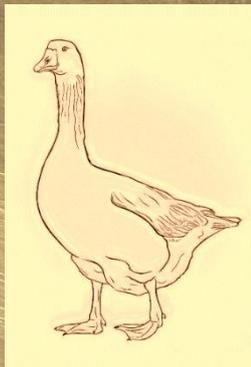


APERITIFS

LIMONCELLO SPRIZZ	7,90 €
LIMONCELLO, BITTER LEMON, SODA, SEKT	
SANDDORN SPRIZZ	7,90 €
SANDORN LIKÖR, SEKT, MINERALWASSER, SANDORNBEEREN	
GIN BASIL SMASH	8,90 €
RUTTE CELERY GIN 43%, LIMETTENSAFT, BASILIKUM	
CHAMPAGNE POMMERY BRUT ROYAL	FL., 0,2l 27,00 €

APERERO



FRISCHE KNUSPRIGE GÄNSE UND ENTEN

Ab 11.11. ist es wieder soweit.

Im Restaurant Romer gibt es wieder knusprig zubereitete frische Gänse und Enten, wie immer mit hausgemachten Beilagen.

Auf Anfrage auch für Sie **ganze Gänse** zum Abholen.

MENÜ

Romer Menü

MAKRELE

SOJA-LACK | LIMETTEN-MARINADE | MEERRETTICH
PONZU-MAJONNAISE | FÖRELLENKAVIAR

oder | und

KRUSTENTIERSUPPE

GARNELE | ORIENTALISCHE GEWÜRZE
LIMETTEN-KOKOS-SCHAUM

◆◆◆

HEILBUTT

TOMATEN-ANANAS-RAGOUT | FENCHELGEMÜSE
CHAMPAGNER-NAGE

oder | und

DREIERLEI VOM KALB

RÜCKEN | BRIES | BÄCKCHEN
RAHMWIRSING | GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜRÉE
ZWEIERLEI SAUCE

◆◆◆

MIRABELLEN-KALAMANSI-SORBET

HASELNUSSPARFAIT | ZITRUSFRUCHT-RAGOUT
VALRHONA-SCHOKOLADE | KARDAMOMCRUMBLE

3-GANG mit SUPPE & HAUPTGANG zur Wahl	65 €
3-GANG mit VORSPEISE & HAUPTGANG zur Wahl	66 €
4-GANG mit VORSPEISE, SUPPE & HAUPTGANG zur Wahl	79 €
5-GANG mit Fisch als ZWISCHENGANG	108 €

Aus dem Gemüsegarten

VEGETARISCH

ZIEGENFRISCHKÄSE

APFEL-BASILIKUM-SORBET | MARINIRTER GRANNY SMITH
KARAMELISIERTE HASELNÜSSE

◆◆◆

SELLERIE

PILZ-ZWIEBEL-SUD | WURZELGEMÜSE-RAGOUT
SAUTIERTER PFIFFERLINGE | GLASIERTE RADIESCHEN

◆◆◆

EXOTISCHES KOKOS-MÜSLI

SORBET VON EXOTISCHEN FRÜCHTEN | APFEL-MANGO-KOMPOTT
KOKOS-JOGHURT | KNUSPER-“MÜSLI”

3-GANG 62 €

BROT & BUTTER

Euro

PANE CASARECCIO | VOLLKORNBAGUETTE | ZITRONEN-SALZBUTTER 5
DER ERSTE KORB GEHT AUFS HAUS

DAVOR & ZWISCHENDRIN

Euro

MAKRELE 16
SOYALACK | LIMETTEN-MARINADE | GEPICKELTES RETTICH
PONZU-MAYONAISE | MEERRETTICHSCHAUM | FORELLENKAVIAR

KRUSTENTIERSUPPE 14
GARNELE | ORIENTALISCHE GEWÜRZE | LIMETTEN-KOKOS-SCHAUM

ZIEGENFRISCHKÄSE 15
GRÜNER APFEL-BASILIKUM-SORBET | MARINIERTER GRANNY SMITH
KARAMELISIERTE HASELNUSS | BASILIKUM-ÖL

VEGETARISCH

HAUPTGERICHTE

DREIERLEI VOM KALB 37
RÜCKEN | BRIES | BÄCKCHEN
RAHMWIRSING | GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE | KARAMELISIERTE ZWIEBEL

HEILBUTT SAUTIERT 36
TOMATEN-ANANAS-RAGOUT | FENCHELGEMÜSE | CHAMPAGNERNAGE

SELLERIE GESCHMORT - VEGAN 32
PILZ-SUD | SAUTIERTE PFIFFERLINGE | WURZELGEMÜSE-RAGOUT
KARTOFFELMILCH

VEGETARISCH

DANACH

BROMBEERSORBET MIT PROSECCO 9

EXOTISCHES KOKOS-„MÜSLI“ 15
SORBET VON EXOTISCHEN FRÜCHTEN | APFEL-MANGO-KOMPOTT
KOKOS-JOGHURT | KNUSPER-„MÜSLI“

MIRABELLEN-KALAMANSI-SORBET 16
HASELNUSSPARFAIT | ZITRUSFRUCHT-RAGOUT
VALRHONA-SCHOKOLADENSCHAUM | KARDAMOMCRUMBLE

FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE^{1,3,9} DREI SORTEN 15
FÜNF SORTEN 20

Unsere Wochenkarte

WILDKÄUTERSALAT

CHAMPAGNERESSIG-VINAIGRETTE | GERÖSTETE KERNE | KRÄUTER

ALS VORSPEISE 13

ALS HAUPTGANG 16

wahlweise mit:

- -KARAMELIESIERTER ZIEGENKÄSE 7
- -GEBRATENE PFIFFERLINGE 7
- -GEBRATENE KALBSFILETSTREIFEN 9

TAGLIATELLE

PFIFFERLINGE | TOMATE | SALBEI GESCHWENKT

VEGETARISCH

20

wahlweise mit:

- 30 MONATE GEREIFTER PARMESAN 4
- GEBRATENE STREIFEN VON DER MAISPOULARDE 8
- IN CHILI UND KRÄUTERN GEBRATENE GARNELEN 9



HEILIGABEND UND DIE WEIHNACHTSFEIERTAGE

Genießen Sie Ihre kulinarischen Weihnachten im **RESTAURANT ROMER**. Heiligabend haben wir von 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr für Sie geöffnet. Unser Küchenchef, hat Ihnen ein festliches Menü zusammengestellt.

Am ersten Weihnachtstag haben wir geöffnet und bieten neben unseren Weihnachtsmenüs auch eine a la carte-Auswahl an.



IHRE WEIHNACHTSFEIER IM ARTHOTEL

Wir bieten Ihnen die Räumlichkeiten für Ihre **Hochzeit, Familien- oder Firmenfeier** für bis zu 300 Personen. Apéritif oder Bratapfelpunsch bei Fackelbeleuchtung als Auftakt zu Ihrer Weihnachtsfeier in **Romers Hof**? Gern erstellen wir Ihnen Ihr individuelles Angebot ganz nach Ihrem Wunsch.



SILVESTER

Ein Jahreswechsel der besonderen Art
Wir empfangen Sie **um 18.30 Uhr** zum Silvesterapéritif in der Romer Lounge.
Anschließend erwartet Sie ein **kulinarisches Silvester-Menü im Restaurant Romer**.
Begrüßen Sie anschließend das Neue Jahr in der Atmosphäre der Romer Lounge bei einem Glas Sekt oder Champagner.

WEINEMPFEHLUNGEN

WEISSWEIN



- RIESLING VARIDOR**
TROCKEN - aus bis zu 100 Jahren alten Weinbergen
WEINGUT CARL LOEWEN, LEIWEN, MOSEL-SAAR-RUWER FL., 0,75 l 25
- RUWER RIESLING**
QUALITÄTSWEIN B.A, FEINHERB
WEINGUT KARTHÄUSERHOF,
TRIER-EITELBACH, MOSEL-SAAR_RUWER FL., 0,75 l 29
- SCHIEFERKRISTALL RIESLING**
KABINETT, TROCKEN
WEINGUT KARTHÄUSERHOF,
TRIER-EITELBACH, MOSEL-SAAR_RUWER FL., 0,75 l 34
- GELBER MUSKATELLER**
GUTSWEIN, TROCKEN
WEINGUT MUSSLER, PFALZ FL., 0,75 l 29
- BIRKWEILER CHARDONNAY**
AUS DEM KEUPER, ORTSWEIN, TROCKEN *Bio-Wein DE-ÖKO-003*
WEINGUT DR. WEHRHEIM, BIRKWEILER, PFALZ FL. 0,75 l 43

ROSEWEIN | BLANC de NOIR



- „CLARETTE“**
CABERNET SAUVIGNON | CABERNET FRANC | ST. LAURENT | MERLOT
QUALITÄTSWEIN, TROCKEN
WEINGUT KNIPSER, LAUMERSHEIM, PFALZ FL., 0,75 l 29
- BLANC de NOIR**
QUALITÄTSWEIN, TROCKEN
WEINGUT MUSSLER, PFALZ FL., 0,75 l 29

ROTWEIN



- SPÄTBURGUNDER TRADITION**
SPÄTLESE, TROCKEN, -barrique- *Bio-Wein DE-ÖKO-003*
WEINGUT ÖKONOMIERAT REBHOLZ, SIEBELDINGEN, PFALZ FL., 0,75 l 39
- GRAND DUC**
SPÄTBURGUNDER, QUALITÄTSWEIN b.A.. TROCKEN
WEINGUT DEUTZERHOF, MAYSCHOSS, AHR FL., 0,75 l 49
- MERLOT – MALSCHER ROTSTEIG**
QUALITÄTSWEIN, TROCKEN -barrique-
WEINGUT HUMMEL, MALSCH, BADEN FL., 0,75 l 31
- DOLCETTO d'ALBA DOC**
IM BARRIQUE AUSGEBAUT
WEINGUT ENRICO PIRA, PIEMONTE, ITALIEN FL., 0,75 l 45



champagner.sekt.prosecco

Champagne Pommery Brut Royal	0,20 l	27,00
Heidsiek Anniversary Black Top, Brut	0,75 l	79,00
Champagne Perrier Jouet, Brut	0,75 l	89,00
Louis Roederer Collection 243, Brut	0,75 l	92,00
	0,375 l	48,00
Laurent Perrier, Brut	0,75 l	84,00
Laurent Perrier rosé, Brut	0,75 l	135,00
Laurent Perrier Grand Siècle	0,75 l	255,00
Bollinger rosé, Brut	0,75 l	135,00
Veuve Clicquot, Brut	0,75 l	86,00
Moët & Chandon, Brut Impérial	0,75 l	84,00
Sekt Schloß Vaux, Brut	Glas 0,10 l	6,90
	0,375 l	25,00
	0,75 l	42,00
Sekt Schloß Vaux Rosé, Brut	0,75 l	44,00
„Pierre“ Rieslingsekt, Brut	0,75 l	44,00
Bassermann-Jordan, Pfalz		
Prosecco Carpena Malvolti		
Spumante extra dry	Glas 0,10 l	6,50
	0,75 l	39,00

offene weine 0,2 l

weissweine

<input type="checkbox"/> Riesling, Qualitätswein, trocken	8,40
Weingut Münzberg, Pfalz	
<input type="checkbox"/> Weißburgunder, Qualitätswein, trocken	8,60
Weingut Bassermann-Jordan, Pfalz	
<input type="checkbox"/> Chardonnay, Qualitätswein, trocken	8,50
Weingut Egon Schmitt, Pfalz	
<input type="checkbox"/> Grauer Burgunder, Qualitätswein, trocken	8,90
Weingut Jesuitenhof, Pfalz	
<input type="checkbox"/> Sauvignon blanc, Gutswein, trocken	8,70
Weingut Mussler, Pfalz	

rosé

<input checked="" type="checkbox"/> Rosé, Qualitätswein, mild	8,30
Weingut Egon Schmitt, Pfalz	

rotwein

<input checked="" type="checkbox"/> Spätburgunder, Qualitätswein, trocken	8,50
Privatkellerei & Weingut Kiefer, Baden	
<input checked="" type="checkbox"/> Sangiovese Old Vines, IGT, trocken	8,50
Terre di Chieti, Farnese Vini, Italien	
<input checked="" type="checkbox"/> Emma Primitivo IGP trocken	8,90
100% Primitivo	
Cantine San Marzano, Apulien, Italien	
<input checked="" type="checkbox"/> Merlot „Croix d'Or“ trocken	8,50
Vin de pay d'Oc, Languedoc, Frankreich	

bier

König Pilsener	0,33 l	3,90
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	3,90
Paulaner Hefeweizen, hell & dunkel	0,5 l	5,90
Paulaner Hefeweizen, alkoholfrei	0,5 l	5,90
Paulaner Kristallweizen	0,5 l	5,90
Bitburger Radler	0,33 l	3,90
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	4,00

nach dem essen

Amaro Nonino	4 cl	5,50
Fernet Branca, Fernet Menta	2 cl	3,50
Ramazotti	4 cl	4,80
Jägermeister	2 cl	3,50

alkoholfreie getränke

Fachingen Gourmet Medium	0,25 l	2,90
leichte Kohlensäure	0,75 l	6,90
Fachingen Gourmet Naturell	0,25 l	2,90
stilles Mineralwasser	0,75 l	6,90
Apfelsaftschorle	0,20 l	3,20
	0,40 l	5,00
Coca-Cola ^{2,11} , Coca-Cola light ^{2,4,10,11} , Zero ^{2,4,10,11}	0,20 l	3,90
Fanta, Sprite	0,20 l	3,90
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic dry	0,20 l	3,70
Bionade Zitrone-Bergamotte, Kräuter, Holunder, Orange-Ingwer	0,33 l	4,30
Orangensaft frisch gepresst	0,20 l	5,00
Vaihinger	0,20 l	3,90
Orange, Apfel, Grapefruit, Multivitamin		
Vaihinger	0,20 l	4,00
Banane, Kirsche, Maracuja, Ananas, Cranberry		

heisse getränke

Azul Schümli	3,40
I.O. Espresso 100 % arabica	3,00
I.O. Espresso doppelt	4,90
Cappuccino	3,70
Latte Macchiato	4,50
Milchkaffee groß	4,50
Ronnefeldt Tee im Kännchen	5,70
earl grey, ceylon, darjeeling, assam, morgentau, sweet berries, cream orange pfefferminze, kamille	
Heiße Schokolade groß	4,90

obstbrände . calvados

***Brennerei Schladerer, Staufen, Schwarzwald	2 cl
Williams-Birne 40%	4,00
Kirschwasser 42%	4,00
Zwetschgenwasser 42%	4,00
Mirabelle 42%	4,00
***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
***Brennerei Feller, Baden-Württemberg	2 cl
Whisky Likör 30%	4cl 5,70
Ingwergeist 40%	4,50
Haselnussgeist 40%	6,50
***Brennerei Gagliano Marcati, Italien	2 cl
Grappa Riserva „Il Bacio delle Muse“ 40%	5,70
Grappa al Caffè 38%	4,50
Walnusslikör 40%	4,50

¹⁰ chininhaltig; ¹¹ coffeinhaltig