

Willkommen im **K**romer´s!

...oder woher unser Name kommt

Carl Kromer, Namensgeber dieses Restaurants, wurde am 15. Mai 1871 in Neustadt im Schwarzwald geboren.

Mit 24 Jahren siedelte der Sohn einer Kaufmannsfamilie nach Erfurt über, da er in seiner Heimat keine berufliche Zukunft sah. Hier machte er als Prokurist und später auch als Teilhaber in der zur damaligen Zeit sehr bekannten „Lingel Schuhfabrik“ Karriere.

1897 lernte er Klara Preuß kennen, die aus einem alten pommerschen Adelsgeschlecht entstammt, welches sich später ins brandenburgische und meißensche Land ausbreitete.

Geheiratet wurde schon ein Jahr später am 19. April 1898 in Erfurt. Aus der Ehe gingen später vier Kinder hervor. Max, Margarete, Gertrud und Elisabeth, der späteren Oma des Restaurantbetreibers. So erklärt sich auch der Name des Restaurants, den der Betreiber, auch zum Andenken an seinen Uropa und seiner Oma „Elli“, auswählte.

Keine Kompromisse kannte Carl beim Mittagessen. So verbrachte er seine Mittagspause täglich zu Hause in der heutigen Biereyestraße 1. Hier ließ er sich von seiner Frau immer mit einem 3-Gänge-Menü verwöhnen, am liebsten mit Bratkartoffeln. Ein Familienfest ohne „Kromer´s Bratkartoffeln“ war mit Klaras Rezept undenkbar. Zur Weißglut trieb er seine Frau nur damit, dass er seinen Zwirbelbart nach dem Essen immer am Tischtuch säuberte.

Später war er als einer der Ersten im Besitz eines Radiogerätes und hatte die Freude, mittels Lautsprecher und offenem Fenster seinen drei Enkeln im Nachbarhaus Märchensendungen vorspielen zu können.

Für Carl Kromer war – sicher bedingt durch seine Heimat dem Schwarzwald – die größte Passion das Zitherspiel.

Bekannt war er auch als lebensbejahender und gastfreundlicher Mensch, der immer den Traum hatte, eine eigene Restauration zu besitzen.

Carl Kromer konnte diesen nie verwirklichen und starb am 31. Mai 1937 in Erfurt. Seine Frau Klara folgte ihm im August 1964.

Heute und hier soll sein Traum von gelebter Gastfreundschaft mit dem Namen „Kromer´s Restaurant & Gewölbekeller“ in Erfüllung gehen.

Das Kromer´s-Team freut sich, Ihr Gastgeber sein zu dürfen und wünscht Ihnen mit „Kromer´s Bratkartoffeln“, Thüringer Obstbränden und guten Weinen einen **schönen Aufenthalt.**

Unsere Aperitivempfehlung vor dem Essen...

BELSAZAR Wermut...

...werden nur die besten Weine aus dem Südbadischen verwendet . Die vielfach ausgezeichneten Winzer bauen am Kaiserstuhl und im Markgräflerland an.

Das garantiert Regionalität, Nachhaltigkeit, Ursprünglichkeit und kurze Wege für ein Produkt, das vor allem Zeit und Liebe braucht.

Belsazar Vermouth weiß

5cl 4,50 €

Der goldene BELSAZAR Vermouth White (18% Vol.) strahlt süßlich-mild mit wundervoll-subtilem Vanillearoma. Unterstützt von getrocknetem Pfirsich und Orangen. Den Feinschliff dieser feinfluchtigen Lässigkeit liefern frische Kräuter und verschiedene Gewürznoten.

Belsazar Vermouth rosé

5cl 4,50 €

Der leichte BELSAZAR Vermouth Rosé (17,5% Vol.) zeigt schon farblich, wohin die Reise geht. Pink Grapefruit, Orangenblüten, Pomeranze, Himbeeren und Johannisbeeren setzen die geschmacklichen Akzente und beweisen eindrucksvoll, dass sommerliche Fruchtsäure und die Wermut-typische Bittersüß-Note beste Freunde sein können.

„Kromer´s Hauscocktail“

Sekt, naturtrüber Apfelsaft,

Grenadinesirup und beschwipste Bio-Äpfel – selbst eingelegt

0,1l 4,50 €



Slow Food®

Unser Konzept beruht auf einer unkomplizierten und irrischen, überwiegend regionalen, Küche. Mit diesen Grundsätzen folgen wir der Vereinigung „Slow Food“ Deutschland e.V.“ und sind in deren Genussführer seit Juni 2013 vertreten.

Slow Food folgt bestimmten Grundsätzen: In welchem Gasthaus wird besonders die regionale Kochkultur gepflegt? Wo kocht man mit frischen Zutaten -ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern oder anderen Zusatzstoffen? Und wer bietet das alles zu einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis?

..und noch etwas für den Gesetzgeber

Der Gesetzgeber sieht vor, dass Speisen, die bekannte Allergene beinhalten, gekennzeichnet sind.

In unserer Küche wird saisonal wechselnd und mit frischen Lebensmitteln gekocht.

Eine spontane, kreative „Zugabe“ ist daher nicht ausgeschlossen. Wir bitten daher Gäste mit Allergenen um eine kurze Info. Wir stellen uns gerne darauf ein und bereiten Gerichte ohne die gewünschten Zutaten zu. Wir weisen jedoch darauf hin, dass wir keine 100%ige allergengerechte Zubereitung garantieren können.

Alle Speisen sind frei von Konservierungsstoffen, Geschmacksverstärkern und anderen künstlichen Zusatzstoffen. Einzig unser Schinken enthält Natriumascorbat und Natriumnitrit.

SELBSTGEMACHTE SUPPEN UND VORSPEISEN...

servieren wir mit frischem Walnussbrot

Tagessuppe – regelmäßig wechselnd	4,90 €
Cremesuppe von frischen Pfifferlingen mit Kräutern	5,20 €
Kleiner Sommersalat in Holunderblüten-Dressing dazu Wildkräuter, Melone und geröstete Chiasamen	6,40 €
Tatar vom Rind 70g- klassisch angemacht mit Zwiebeln, Eigelb, Kapern, Essiggurken und Sardellen auf Blattspinat und Meerrettichcreme	8,50 € doppelte Portion 16,00 €
Gebratene Thüringer Kloßscheiben mit frischen Pfifferlingen in Rahm	8,60 €
Gegrillter Ziegenkäse, dazu hausgemachtes Apfelkompott, kleine Salate und Wildkräuter	7,80 € als Hauptgang 12,80 €

Lassen Sie aber noch Platz für unsere
LECKEREN DESSERTS

Hausgebackener Schokoladenkuchen mit Erdbeersoße – glutenfrei	4,50 €
Frische Erdbeeren mit Heidelbeereis	4,70 €
Schwarzer Milchreis, dazu beschwipste Kirschen mit leichter Lavendelcreme	5,30 €

Unser Lieferant des Monats:



Die neue Destille Erfurt liegt am Fuße der Martinsbastion der Zitadelle Petersberg in Erfurts Mitte, nur wenige Schritte über dem Theaterplatz. Im alten Festungslabor und im historischen Kanonenhof hat die neue Brennanlage ihr zu Hause gefunden. Dort erlebt man noch das alte Handwerk und die Kunst des Brennens & Destillierens.

Öffnungszeiten: Freitag & Samstag 16.00 bis 21.00 Uhr, Sonntag 16.00 bis 18.30 Uhr

Destillat aus frisch gerösteten Haselnüssen	2cl	5,50 €
Blutorangengeist	2cl	5,50 €
Erfurter Gin	2cl	4,50 €

HAUPTGERICHTE

Rinderroulade aus der Naturfleisch GmbH in Oberweißbach gefüllt mit Speck, Gewürzgurken und Zwiebeln, serviert mit hausgemachtem Rotkohl und Thüringer Klößen	14,70 €
Geschmorte Schweinebäckchen-butterzart, aus der Naturfleisch GmbH in Oberweißbach, serviert mit gebratenen Thüringer Kloßscheiben und Rotkohl	14,70 €
Hähnchenpfanne mit frischen Pfifferlingen, Ofentomaten Penne und Wildkräutern	16,80 €
Wildschweinsülze aus der Fleischerei Zänker mit hausgemachter Remouladensoße, Kromer´s Bratkartoffeln und kleinen Salaten	13,70 €
Kalbsschnitzel „Cordon bleu“ aus dem Rücken gefüllt mit würzigem Appenzellerkäse und Schinken serviert mit Grillgemüsen und Kromer´s Bratkartoffeln	18,60 €
Tafelspitz vom Rind, mit Meerrettichsoße, Blattspinat und hausgemachtem Kartoffelstampf	15,20 €
Spanferkelfilets, dazu Pfifferlings-Risotto, Ofentomaten und Liebstöckel	16,70 €
Unser aktuelles Tagesgericht richtet sich immer nach Saison, Angebot, sowie aktueller Wetterlage und wird Ihnen von unserem Servicepersonal am Tisch empfohlen.	

Ganz ohne Fleisch...

Gebratenes Zanderfilet, dazu Blattspinat, Meerrettichsoße und Zartweizen	14,80 €
Pfifferlings-Risotto mit Ofentomaten und Liebstöckel	14,70 €
Gegrillter Ziegenkäse, dazu hausgemachtes Apfelkompott, kleine Salate und Wildkräuter	12,80 €

Alle Speisen sind frei von Konservierungsstoffen, Geschmacksverstärkern und anderen künstlichen Zusatzstoffen. Einzig unser Schinken enthält Natriumascorbat und Natriumnitrit.

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

Selters sprudel oder still	0,25l	2,10 €
Selters medium	0,75l	4,80 €

Bittergetränke & Limonaden aus der Thüringer Waldquelle

Bitter Lemon ^{3,10,12} , Tonic ^{1,0,12} , Ginger Ale ¹	0,25l	2,30 €
Vita Cola, Zitronenlimonade, Orangenlimonade	0,2l	2,10 €

Säfte und Nektare aus Thüringen/ Fahner Frucht Gierstädt	0,2l	2,30 €
--	------	--------

Bio-Säfte

aus der Streuobstmosterei Malus/ Silkerode im Harz

Rhabarbertrunk	0,2l/ 0,4l	2,60 €/ 4,50 €
Apfel-Johannisbeer - schön sauer ☺ ...schmeckt auch als „Schorle“	0,2l/ 0,4l	2,60 €/ 4,50 €

Hausgemachte Limonaden und Sommergetränke

Basilikum-Gurken-Limonade	0,4l	3,90 €
..schmeckt auch mit Gin	0,3l	6,50 €

Holunderblütenlimonade mit Minze und Limette	0,4l	3,90 €
---	------	--------

alkoholfreies Holunderblütenbier

selbst kreiert, selbst gemacht, selbst probiert mit Minze und Limette	0,5l	4,20 €
--	------	--------

Biere

Eichsfelder Braumanufaktur/ Hüpstedt im Eichsfeld

Interessantes über den „Ein Mann Betrieb“ auf der letzten Seite dieser Karte

Michels „Helles“ vom Fass	0,30l	2,70 €
Michels „Helles“ vom Fass	0,50l	4,30 €
Michels Alster	0,30l	2,70 €
Michels Alster	0,50l	4,30 €
Michels „Dunkles“ Flasche	0,50l	4,30 €
Michels „Saisonbier“ Flasche	0,50l	4,30 €

Radeberger Pils vom Fass	0,25l	2,30 €
Radeberger Pils vom Fass	0,40l	3,30 €
Schöffelhofer Hefeweizen hell	0,50l	3,90 €
Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei	0,50l	3,90 €
Jever Fun alkoholfrei	0,33l	2,80 €

OFFENE WEINE

Weißweine

Kromer´s Hauswein Thüringen/ Württemberg Cuveé aus Müller Thurgau und Riesling halbtrocken	0,2l 4,60 €
Saale-Unstrut/ Bereich Thüringen Bacchus, Q.b.A., trocken Weingut Zahn	0,2l € 5,40
Baden Opfinger Sonnenberg Weißburgunder, trocken Graf von Kageneck	0,2l 4,90 €
Frankreich Sauvignon Pays d´Oc, trocken Le Ciel Blanc	0,2l 4,80 €
Pfalz Dürkheimer Silvaner Q.b.A., lieblich	0,2l 3,90 €

Rotweine

Baden Spätburgunder trocken Winzergenossenschaft Bischoffingen-Endingen am Kaiserstuhl	0,2l 4,70 €
Frankreich Merlot, trocken Maitres Vignerons Aimery	0,2l 4,80 €
Spanien Tempranillo, trocken Vino de La Tierra De Castilla Eguren	0,2l 4,90 €
Rheinhessen Dornfelder Q.b.A. halbtrocken Winzergenossenschaft Westhofen e.G.	0,2l 4,50 €

Kromer´s Hauswein

Ein Cuveé aus der Geburtsregion Carl Kromers und seiner Wahlheimat Thüringen. In einer Blindverkostung hat sich das Kromer´s Team für diesen sehr fruchtig- halbtrockenen Wein entschieden, der aus 40% Thüringer Müller- Thurgau und 60% Württembergischem Riesling exklusiv für das Kromer´s abgefüllt wird.

Rosewein

Baden Hex vom Dasenstein Spätburgunder Weißherbst Q.b.A, trocken	0,2l 4,80 €
---	-------------

Lernen Sie auch tolle Weine kennen zum
Käse- und Weinabend im Gewölbekeller.

Jederzeit buchbar ab 20 Personen.
(Bitte spätestens 2 Wochen im Voraus anfragen)

Probieren sie französische Rohmilchkäse, englischen „Stilton“ oder Napoleons Lieblingskäse, den „Epoisse“.

€ 45,00 pro Person

inkl. leckere Käse, tolle Weine, Mineralwasser, hausgebackenes Brot und Moderation.

Flaschenweine

Weißweine

Kromer´s Hauswein Thüringen/ Württemberg Cuveé aus Müller Thurgau und Riesling halbtrocken	0,75l 16,50 €
Saale-Unstrut Gutswein Riesling, Q.b.A., trocken Weingut Klaus Böhme	0,75l 23,50 €
Saale-Unstrut Großjenaer Blütengrund Gutedel, Q.b.A., trocken Weingut Klaus Böhme	0,75l 24,50 €
Saale-Unstrut Golmsdofer Gleisburg Auxerrois, Spätlese, trocken Weingut Wolfram Poppe Gleistal bei Jena	0,75l 28,50 €
Pfalz Sauvignon Blanc, Q.b.A., trocken Weingut Nett	0,75l 24,50 €
Aus der „Weinarche“ nebenan Franken Grauer Burgunder, Q.b.A, trocken Edition St. Valentin Winzer Sommerach	0,75l 22,50€
Frankreich Chardonnay, Clos du Canalet trocken Pays d´ Oc	0,75l 18,50 €

Kromer´s Hauswein

Ein Cuveé aus der Geburtsregion Carl Kromers und seiner Wahlheimat Thüringen. In einer Blindverkostung hat sich das Kromer´s Team für diesen sehr fruchtig- halbtrockenen Wein entschieden, der aus 40% Thüringer Müller- Thurgau und 60% Württembergischem Riesling exklusiv für das Kromer´s abgefüllt wird.

Rotweine

Baden Spätburgunder, Q.b.A. trocken Winzergenossenschaft Bischoffingen-Endingen am Kaiserstuhl	0,75l 16,50 €
Saale-Unstrut Regent, Q.b.A., trocken, Herzog von Auerstedt, Thüringer Weingut Bad Sulza Andreas Clauß	0,75l 24,50 €
Saale-Unstrut Blauer Portugieser, Q.b.A., trocken Muschelkalk Winzerhof Gussek Naumburg	0,75l 31,50 €
Pfalz Cuvée 1838 Cabernet, Merlot, Lagrein & Dornfelder Weingut Nett	0,75l 23,50 €
Aus der „Weinarche“ nebenan Franken Domina, trocken Juventa	0,75l 22,50 €
Frankreich Merlot, Clos du Canalet trocken Pays d´ Oc	0,75l 18,50 €
Italien Chianti Riserva Bonacchi, DOC	0,75l 23,50 €

Roséwein

Baden Hex vom Dasenstein Spätburgunder Weißherbst Q.b.A, trocken	1,0l 21,50 €
---	--------------

Obstbrände aus Thüringen -Fahner Frucht/ Gierstädt-

Der Obstanbau an der „Fahner Höhe“, einem Höhenzug in Thüringen, der sich im Dreieck der Landeshauptstadt Erfurt und den Städten Gotha und Bad Langensalza erstreckt, blickt inzwischen auf eine mehr als 200-jährige Geschichte zurück.

Das Gebiet ist dem Obstbau bis heute treu geblieben, was besonders durch die guten klimatischen Bedingungen und die Qualität des Bodens begründet ist.

Apfel-Birnen-Brand	2cl	2,30 €
Himbeergeist	2cl	2,20 €
Mirabellenbrand	2cl	2,50 €
Williams Christ Birne	2cl	2,50 €
Zwetschgenwasser	2cl	2,30 €
Erfurt Kräuter	2cl	2,30 €
Pfirsichlikör	2cl	2,30 €

Aus der Destille Erfurt an der Martinsbastion

Die neue Destille Erfurt liegt am Fuße der Martinsbastion der Zitadelle Petersberg in Erfurt, nur wenige Schritte über dem Theaterplatz. Im alten Festungslabor und im historischen Kanonenhof hat die neue Brennanlage ihr zu Hause gefunden. Hier kann das alte Handwerk und die Kunst des Brennens und Destillierens erlebt werden. Eine kleine und feine Auswahl haben wir hier zusammengestellt.

Destillat aus frisch gerösteten Haselnüssen	2cl	5,50 €
Blutorangengeist	2cl	5,50 €
Erfurter Gin	2cl	4,50 €

Weindestillate

Tresterbrand aus dem Thüringer Weingut Bad Sulza	2cl	3,50 €
Weinhefebrand „Blauer Zweigelt“ Weingut Pawis Freyburg	2cl	3,50 €

Der erste Thüringer Whisky

...ist ein bislang einzigartiges Eichsfelder Produkt aus Leinefelde/ Worbis.

Der "The Nine Springs Single Malt Whisky" wird aus verschiedenen Gerstenmalzsorten hergestellt. Professionell und über einen langen Zeitraum in ausgesuchten Eichenfässern gereift, erhält er nach und nach sein samtig-fruchtiges Aroma. Mindestens drei Jahre schläft er in Fässern, in denen bereits einmal Bourbon-Whiskey lagerte, in solchen, die mit Oloroso-Sherry gefüllt waren oder in einer Sonderedition von Fässern, in denen einst südfranzösischer Rotwein reifte.

"The Nine Springs Single Malt Whisky" aus Leinefelde/ Worbis	2cl	5,50 €
---	-----	--------

Thüringer Tradition aus Neudietendorf

Seit 1828 gibt es ihn bereits - den Neudietendorfer Magenbitter Aromatique. Seinen Ursprung soll er, so eine als gesichert anzusehende Überlieferung, in einer Arznei haben: Als Anfang des 19.

Jahrhunderts in Neudietendorf und Umgebung eine Epidemie ausbrach, stellte der einheimische Apotheker Daniel Thraen aus Naturstoffen, die von alters her für ihre heilsame Wirkung auf Magen und Darm bekannt waren, ein alkoholhaltiges Heilmittel her.

Neudietendorfer Aromatique - Gewürz-Bitter	2cl	2,10 €
--	-----	--------

Spirituosen

Drambuie	2cl	2,40 €
Baileys	2cl	2,40 €
Jägermeister	2cl	2,10 €
Underberg	2cl	2,10 €
Ramazzotti	2cl	2,40 €
Wodka Moskovskaya	2cl	2,10 €
Malteser	2cl	2,10 €
Asbach Uralt	2cl	2,90 €

Whisk(e)y

Irish Whisky - Jameson	2cl	2,80 €
Scotch Whiskey- Glenfiddich	2cl	2,80 €
"The Nine Springs Single Malt Whisky" aus Leinefelde/ Worbis	2cl	5,50 €

Dies & Das

„Kromer´s Hauscocktail“ Sekt, naturtrüber Apfelsaft, Grenadinesirup und beschwipste Äpfel - selbst eingelegt	0,1l	4,50 €
„Erfurter Gin & Tonic“	4cl+0,2l	6,50 €
„Campari & Orange“/ Soda/ Bitter Lemon	4cl+0,2l	5,90 €
„Cuba Libre“	4cl+0,2l	5,90 €
Glas Sekt	0,1l	3,50 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee/ Espresso	2,40 €
Cappuccino	2,90 €
Ronnefeldt Tee	2,50 €
Earl Grey, Assam, Ceylon, Morgentau grün, Früchte, Rooibos Orange, Minze, süße Kamille, Wellness Kräuter	

Auf der Suche nach einem regionalen Bierlieferanten stießen wir fast zufällig auf das „Michel´s“ aus Hüpstedt. Nach dem ersten Schluck und 2 Telefonaten war klar, dass wir hier gefunden, was wir schon lange gesucht hatten. Ein regionales Bier, welches noch handwerklich hergestellt wird und mit seinem einzigartigen, frischen Geschmack überzeugt.



Was „Michel“ Michael Burkhardt über sein Bier verrät.

Bier braucht Heimat, und das Eichsfeld braucht Bier!

In früheren Zeiten braute fast jeder Wirt sein eigenes Bier. Je nach Güte des Hopfens, der Qualität des Malzes und vor allem der Eigenschaft des Wassers entstanden die typischen lokalen Biere. In den letzten Jahren sind immer mehr kleine und mittelständische Brauereien vom Markt verschwunden oder wurden von den großen Unternehmen „geschluckt“. Der Konkurrenzkampf ist hart und unerbittlich. Eines hat darunter sehr stark gelitten: Die Geschmacksvielfalt! Das ist nicht gut für die deutsche Bierkultur. Schließlich können wir auf eine jahrtausend alte Biertradition zurückblicken und wurden auf der ganzen Welt für unser gutes Bier geachtet.

Meine Brauerei ist ein Ein-Mann-Betrieb mit einer jährlichen Produktionsmenge von bis zu 40000 Liter Bier. Bei mir geht es ziemlich manuell zur Sache. Automatisch gesteuert wird nur der Maisch- und Kochprozess (um gleichbleibende Qualität und Reproduzierbarkeit der Produkte zu gewährleisten), sowie die Kältesteuerung der Gär- und Lagergefäße. Alles andere ist wie gesagt echte Handarbeit.

Ich werde oft gefragt, worin der Unterschied zwischen meinen Bieren und den Industriebieren besteht. Was mache ich anders?

Ich bin eine Handwerksbrauerei und mache daher vieles anders: Verwendung von hochwertigem Aromahopfen statt billigem Hopfenextrakt, Klassische kalte Gärung von 5-7 Tagen statt warmer Druckgärung, Mindestens 4 Wochen kalte Reifung anstelle kostengünstiger Schnellreifung. Ich belasse die Biere, wie die Natur sie mir gibt: mit allen Vitaminen und Mineralstoffen, ungefiltert, nicht pasteurisiert oder kurzzeiterhitzt und ohne Zusatzstoffe.

Diese ganzen Extras sind kostenintensiv, aber es lohnt sich!

Unsere letzten „Lieferanten des Monats“



Vielleicht kennen ja auch Sie tolle und regionale Erzeuger, die für uns interessant sein könnten. Wir freuen uns über Ihre Tipps und Anregungen.