

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...

...verwendet nur die besten Weine aus dem Südbadischen. 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 €

Belsazar Vermouth rosé

5cl 4,50 €

„Unser Lieferant des Monats“

„CJD Christophorusschule“

Bereits seit 2010 haben Schüler die einzigartige Möglichkeit, einen Teil ihres Schulalltags in der freien Natur zu gestalten. Nun gibt es passend dazu die Schülerfirma. Auf dem Schulacker wird hautnah und mit der Garantie für schmutzige Hände der Umgang mit der Natur gelernt. „Durch den Anbau von Kartoffeln und verschiedenen Gemüse- und Kräuterarten auf dem Schulacker entdecken die Schüler auf natürliche Art und Weise den Umgang mit gesunden Lebensmitteln“, erklärt Helgo Pforr, der an drei Tagen pro Woche mit den Schülern zum Schulacker nach Alperstedt fährt.

In der neuen Schülerfirma der Erfurter Christophorusschule werden Produkte vom Schulacker verarbeitet und verkauft. Im Angebot sind unter anderem Fruchtaufstriche, Kartoffeln, Kräutertee und Lavendelsäckchen. Alles wird ressourcenschonend, biologisch und regional hergestellt. Verkauft werden die Produkte sowohl im schuleigenen Hofladen, bei Festen sowie anderen Verkaufsaktionen. Das Geld fließt direkt in Projekte auf dem Schulacker zurück.

Ende November haben uns die Schüler

Die Alperstedter Kartoffeltasche

(mit Bollerwagen !) direkt auf den Hof geliefert.

In der Tasche findet sich eine Auswahl köstlicher und besonderer Kartoffelsorten:

Blaue Anneliese

Charlotte

Glorietta

Pink Gipsy

Desiree

Franceline

Red Duke of York

Bei uns (in rein zufälliger Zusammenstellung)
als „gebutterte Kartoffeln“ in der Karte gekennzeichnet.

Guten Appetit wünschen die Schüler der „CJD Christophorusschule“

SELBSTGEMACHTE SUPPEN UND VORSPEISEN...

servieren wir mit frischem Walnussbrot

*Homemade soups and starters
served with walnut bread*

Tagessuppe - regelmäßig wechselnd <i>Daily soup</i>	4,90 €
Gemüsekraftbrühe mit Kräuterflädle, Gemüse und Maultaschen Clear soup of vegetables	5,50 €
Kleiner Wintersalat mit eingelegten Pflaumen, gerösteten Mandeln und Walnüssen <i>Winter salad added with plum, almonds and walnuts</i>	6,80 €
Rosenkohl-Kürbis-Salat mariniert in Kräutervinaigrette <i>Salad of brussels sprouts and pumpkin</i>	5,50 €
Tatar vom Rind 70g - klassisch angemacht mit Zwiebeln, Eigelb, Kapern, Essiggurken und Sardellen mit Wildkräutern und Meerrettich-Cremé als Hauptgang <i>Beef tatar flavoured with onions, egg, capers, pickled cucumbers and anchovy, served with salad and horseradish cream</i>	9,20 € 16,50 €
Gegrillter Ziegenkäse mit Edelkastanienhonig aus dem „Bienenhaus Bischleben“, dazu kleine Salate in Kräutervinaigrette <i>Grilled goats cheese topped with honey and served with salad</i>	8,20 € 13,80 €

Lassen Sie aber noch Platz für unsere

Leckeren Desserts

Hausgebackener Schokoladenkuchen mit Waldbeerensoße - glutenfrei <i>Homemade chocolate cake, berry sauce on the side</i>	4,50 €
Erdbeer-Mascarpone-Creme mit Schokokeks und Früchten Strawberry-mascarpone-creme with fruits	4,80 €
Warme eingelegte Pflaumen mit „Cookie-Eis“ <i>Warm plums served with „Eggnog-Cookie-Ice“</i>	4,80 €

..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.

Hauptgerichte

Tatar vom Rind 140g– klassisch angemacht mit Zwiebeln, Eigelb, Kapern, Essiggurken und Sardellen mit Wildkräutern und Meerrettich-Cremé 16,50 €
Beef tatar flavoured with onions, egg, capers, pickled cucumbers and anchovys, served with salad and horseraddish cream

Hausgemachte Rinderroulade mit Gewürzgerken, Speck und Zwiebeln gefüllt 15,70 €
mit hausgemachtem Rotkohl & Thüringer Klößen
**Roulade of braised beef, filled with bacon and onions, potatoe dumplings, red cabbage*

Geschmorte Schweinebäckchen-butterzart, 15,70 €
aus der Naturfleisch GmbH in Oberweißbach,
serviert mit gebratenen Thüringer Kloßscheiben und Rahmwirsing
Braised pork cheeks with pan fried potatoe dumplings and creamy savoy cabbage

Sauerbraten 15,50 €
mit Speckrosenkohl und Thüringer Klößen
Braised beef accompanied by brussels sprout and local poatoe dumpling

„Zwiebelrostbraten“ Rindersteak mit deftiger Zwiebelsoße,
Kromer´s Bratkartoffeln und kleinem Salat 19,50 €
Beef steak topped with a onion sauce, pan fried potatoes and salad on the side

Kalbsschnitzel „Cordon bleu“, 18,60 €
gefüllt mit würzigem Appenzellerkäse und Schinken,
serviert mit Grillgemüse und Kromer´s Bratkartoffeln
Veal schnitzel „Cordon bleu“ filled with ham and cheese, grilled vegetables and pan fried potatoes

Hähnchenbrust im Bierteig 15,70 €
dazu Rote-Beete-Risotto und frische Kresse
Chicken breast served with beet root risotto and water cress

Gebratenes Kabeljaufilet, 15,80 €
mit gebutterten Gemüsstreifen und Kartoffeln aus der „CJD Christophorusschule“
Pan fried cod filet added with buttered vegetables and potatoes

Ganz ohne Fleisch/ vegetarian

Rote-Beete-Risotto mit frischer Kresse 13,80 €
Beet root risotto with water cress

Gegrillter Ziegenkäse mit Edelkastanienhonig aus dem „Bienenhaus Bischleben“,
dazu kleine Salate in Kräutervinaigrette 13,80 €
Grilled goats cheese topped with honey and served with salad

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

Selters sprudel oder still	0,25l	2,30 €
Selters medium	0,75l	5,30 €

Bittergetränke & Limonaden aus der Thüringer Waldquelle

Bitter Lemon ^{3,10,12} , Tonic ^{10,12} , Ginger Ale ¹	0,25l	2,40 €
Vita Cola, Zitronenlimonade, Orangenlimonade	0,2l	2,30 €

Säfte und Nektare aus Thüringen/ Fahner Frucht Gierstädt

Apfel, Orange, Banane, Mango, Sauerkirsche	0,2l	2,40 €
--	------	--------

Bio-Säfte aus der Streuobstmosterei Malus/ Silkerode im Harz

Rhabarbertrunk	0,2l/ 0,4l	2,80 €/ 4,70 €
Apfel-Johannisbeer – schön sauer ☺ ...schmeckt auch als „Schorle“	0,2l/ 0,4l	2,80 €/ 4,70 €

Biere

Eichsfelder Braumanufaktur/ Hüpstedt im Eichsfeld

„Michel“ Michael Burkhardt geht es noch 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 echte Handarbeit.

Michels „Helles“ vom Fass	0,30l	3,10 €
Michels „Helles“ vom Fass	0,50l	4,50 €
Michels „Dunkles“ vom Fas	0,30l	3,10 €
Michels „Dunkles“ vom Fass	0,50l	4,50 €
Michels Alster	0,30l	3,10 €
Michels Alster	0,50l	4,50 €
Michels „Saisonbier“ Flasche	0,50l	4,50 €

Das aktuelle Saisonbier erfahren Sie bei Ihrer netten Bedienung

Schöffelhofer Hefeweizen Flasche	0,50l	4,40 €
Jever Fun alkoholfrei Flasche	0,33l	2,80 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee/ Espresso		2,40 €
Cappuccino		2,90 €
Ronnefeldt Tee		2,80 €
Earl Grey, Assam, Ceylon, Morgentau grün, Früchte, Rooibos Orange, Minze, süße Kamille, Wellness Kräuter		

OFFENE WEINE

Weißweine

Kromer´s Hauswein
Thüringen/ Württemberg
Cuveé aus Müller Thurgau und Riesling
halbtrocken 0,2l 4,80 €

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
Chardonnay, trocken
Maitres Vignerons
Aimery 0,2l 4,80 €

Pfalz
Dürkheimer Silvaner
Q.b.A., lieblich 0,2l 4,20 €

Rotweine

Baden
Spätburgunder trocken
Winzergenossenschaft
Bischoffingen-Endingen
am Kaiserstuhl 0,2l 4,80 €

Frankreich
Merlot, trocken
Maitres Vignerons
Aimery 0,2l 4,80 €

Spanien
Tempranillo, trocken
Vino de La Tierra De Castilla
Eguren 0,2l 5,30 €

Rheinhessen
Dornfelder Q.b.A. halbtrocken
Winzergenossenschaft
Westhofen e.G. 0,2l 4,60 €

Rosewein

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.

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 18,00 €
Saale-Unstrut Gutswein Riesling, Q.b.A., trocken Weingut Klaus Böhme	0,75l 25,50 €
Saale-Unstrut Gutedel, Q.b.A., trocken Weingut Zahn	0,75l 26,50 €
Saale-Unstrut Golmsdofer Gleisburg Cabernet Blanc, Q.b.A., trocken Neue Meister Weingut Wolfram Poppe Gleystal bei Jena	0,75l 28,50 €
Pfalz Sauvignon Blanc, Q.b.A., trocken Weingut Nett	0,75l 24,50 €
Pfalz Dürkheimer Schenkenböhl Grauer Burgunder, Q.b.A, trocken Weingut Darting	0,75l 24,50€
Frankreich Chardonnay, trocken Maitres Vignerons Aimery	0,75l 18,00 €

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 18,00 €
Saale-Unstrut Regent, Q.b.A., trocken, Herzog von Auerstedt, Thüringer Weingut Bad Sulza Andreas Clauß	0,75l 25,50 €
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 25,50 €
Franken Silentium Largo, trocken Cuveè fränkischer Trauben	0,75l 24,50 €
Frankreich Merlot, trocken Aigles D´ Aimery Pays d´ Oc	0,75l 18,00 €
Italien Chianti Riserva Bonacchi, DOC	0,75l 24,50 €

Roséwein

Baden Hex vom Dasenstein Spätburgunder Weißherbst Q.b.A, trocken	1,0l 22,50 €
---	--------------

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	2,60 €
Himbeergeist	2cl	2,60 €
Mirabellenbrand	2cl	2,80 €
Williams Christ Birne	2cl	2,60 €
Zwetschgenwasser	2cl	2,60 €
Erfurt Kräuter	2cl	2,60 €
Pfirsichlikör	2cl	2,60 €

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	5,70 €
Blutorangengeist	2cl	5,70 €
Erfurter Gin	2cl	4,70 €

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"	2cl	5,90 €
---------------------------------------	-----	--------

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	2,40 €
Underberg	2cl	2,40 €
Ramazotti	2cl	2,60 €
Wodka Finlandia	2cl	2,40 €
Malteser	2cl	2,40 €

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	5,90 €

Dies & Das

„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 €
«Wodka & Bitter Lemon»	4cl+0,2l	5,90 €
Fl. Sekt «Schloss Rheinach » trocken	0,75l	19,50 €
Glas Sekt	0,1l	3,50 €

Gesucht & Gefunden

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!