



Vielen Dank,

für Ihr Interesse und Vertrauen in unsere
Leistungen.

Wir freuen uns, dass Sie uns die Gelegenheit geben,
Ihr Gastgeber zu sein.

Direkt neben dem Hochzeitshaus, in unmittelbarer Nähe vom Dom, Fischmarkt und dem Waidspeicher, begrüßt Sie das Team vom "Kromer´s Restaurant & Gewölbekeller".

Unser Konzept beruht auf einer simplen aber grundlegenden Idee.
Gemütliches Ambiente - hausgemachte Küche - netter Service.

Mit diesen 3 kleinen aber wichtigen Dingen möchten wir zum Ursprung der Dienstleistung zurückkehren und somit den "Dienst am Gast" wieder neu definieren.

Nur so können Sie sich bei uns "**einfach**" aber rundum "**wohl fühlen**".

Ob gemütlich im Restaurant, idyllisch im grünen Innenhof oder eher rustikal im Gewölbekeller, auch als idealer Partner für Familien- und Firmenfeiern stehen wir Ihnen gern zur Seite.

Von A, wie Aperitiv über D, wie Dekoration bis hin zu Z, wie Zimmer in unserer schönen Ferienwohnung. Wir kümmern uns um die Details, damit Sie sich ganz auf das Wesentliche - Ihre Gäste konzentrieren können.

Bitte betrachten Sie alle Menüs (ab 15 vollzahlende Personen) und Büfets nur als Vorschläge. Änderungen, Ergänzungen und individuelle Absprachen nehmen wir gerne persönlich mit Ihnen vor.

Wir würden uns freuen bald von Ihnen zu hören.

Bis dahin verbleiben wir
mit gastfreundlichen Grüßen

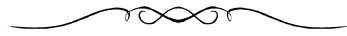
Ihr Kromer´s Restaurant & Gewölbekeller
Steffen Heilmann
Inhaber

Kromer´s Restaurant & Gewölbekeller
Kleine Arche 4, 99084 Erfurt
(direkt neben dem Hochzeitshaus)
Tel.: 0361-64477211

Wahlmenü 1

(Hauptgänge werden bei uns gewählt)

„Tagessuppe“ -saisonal & hausgemacht
mit Walnussbrot



Rinderroulade hausgemacht,
dazu Thüringer Klöße und Rotkohl

oder

Gebratenes Spanferkelfilet
mit Rahmpilzen und Rosmarinkartoffeln

oder

Gegrilltes Kabeljaufilet, serviert mit frischem
Gemüse vom Wochenmarkt in
Zitronenrahmsauce und Zartweizen

oder

vegetarisch

Gegrillter Ziegenkäse mit Edelkastanienhonig
aus dem Bienenhaus Bischleben,
dazu kleine Salate Mini-Äpfel und Walnussbrot



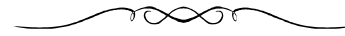
Hausgebackener Schokoladenkuchen
mit Erdbeersauce

€ 26,50 pro Person

Wahlmenü 2

(Hauptgänge werden bei uns gewählt)

Reinhardtsbrunner Rauchforellenfilets
mit frischem Meerrettich und kleine Salate



Kalbsschnitzel, „Cordon bleu“ gefüllt mit
Appenzeller Käse und Schinken,
serviert mit gegrillten Gemüsen und
Rosmarinkartoffeln

oder

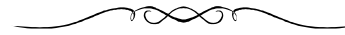
Frischer Tagesfisch gegrillt auf Blattspinat und
Petersilienkartoffeln

oder

Geschmorte Schweinebäckchen,
dazu Thüringer Klöße und Rotkohl

oder

vegetarisches Risotto-
-saisonal abgestimmt-
mit Ofentomaten und Wildkräutern



Hausgemachte Frischkäsecreme
mit Obst und Goldhelm Schokosplitter

€ 30,50 pro Person

Menü 3

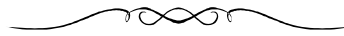
Frisches Brot mit hausgemachten Dips (Petersilienpesto, Frankfurter grüne Soße, Kichererbsenmus)



klare Tomatensuppe mit Basilikum und Maultaschen



Rosa gebratenes Kalbsrückensteak mit „Café de Paris“-Butter, Sableékartoffeln und gegrillte Paprika



Weißes Kaffeemousse

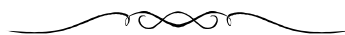
€ 36,50 pro Person

„Mittagspaket“
Alles inklusive
für Hochzeit, Geburtstag, Taufe...
(gültig von 11.30 bis 14.30 Uhr)

Menü

(Hauptgänge werden vor Ort gewählt)

Klassische Hochzeitssuppe
bzw. Festtagssuppe
mit Fleischklößchen, Nudeln,
Gemüse und Eierstich



Rinderroulade hausgemacht,
dazu Thüringer Klöße und Rotkohl

oder

Gebratenes Spanferkelfilet
mit Rahmpilzen
und Rosmarinkartoffeln

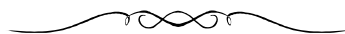
oder

Gegrilltes Kabeljaufilet,
serviert mit frischem Gemüse vom Wochenmarkt in
Zitronenrahmsauce und Zartweizen

oder

vegetarisch

Gegrillter Ziegenkäse mit Edelkastanienhonig aus dem
Bienenhaus Bischleben,
dazu kleine Salate Mini-Äpfel und Walnussbrot



Hausgebackener Schokoladenkuchen
mit Erdbeersauce

€ 38,00 pro Person

(inkl. Sektempfang mit Brot & Salz, Menü,
Getränkepauschale
(Alkoholfrei, Biere, Weinauswahl,
Kaffee/ Tee, 1 Verdauungsschnaps p.P.)
liebvolle Dekoration, Menükarten

*Mindestpersonenzahl bzw. Mindestumsatz bei
alleiniger Nutzung eines Raumes.*

oder € 55,00

mit extra Kaffeetrinken und & Kuchen am Nachmittag

**Deftiges im Winter,
Spargel im Frühling
oder
Pfifferlinge im Sommer.**

Gerne senden wir Ihnen auch
unsere Saisonmenüs.

Januar/ Februar

Schwarzwurzeln, Feldsalat,
Nüsse, Grünkohl

März/ April

Spargel, Spinat, Kopfsalat,
Rhabarber

Mai/ Juni

Mangold, Spargel Beeren, Rhabarber,
Wildkräuter

Juli/ August

Beeren, Mangold, Pfifferlinge, Wildkräuter

September/ Oktober

Kürbis, Schwarzwurzeln, Steinpilze

November/ Dezember

Wildgerichte, Grünkohl, Kürbis,
Schwarzwurzeln, Nüsse, Esskastanien

Eisbombe

die zündende Idee
mit Wunderkerzen

4,50 p.P.

Übernachtung

für bis zu 3 Personen

in unserer Ferienwohnung im 2. Stock
Im „Haus Kindersegen“, wie die Kleine
Arche 4 auch genannt wird, finden Sie
unsere gemütliche Dachgeschosswohnung
auf 60m².

Stadtführung

Gerne organisieren wir „zwischen
Erdbeertorte und Abendessen“ eine kleine
Stadtführung, die sowohl Einheimische als
auch auswärtige Gäste begeistert.

„Partypaket“ Abend (ab 30 Personen)

Sektempfang,
Barbecue oder Menü,
Getränkepauschale
mit Bieren, Weine, alkoholfreie Getränke,
Heißgetränke, Sekt,
Spirituosen- und
Longdrinkauswahl,
liebvolle Dekoration,
individuelle Menükarten,
Namenskarten,
exclusive Nutzung von
Gewölbekeller oder Restaurant,
Servicepersonal bis 01.00 Uhr

€ 72,00 pro Person

oder € 95,00

mit extra Kaffee/ Kuchen am Nachmittag
ab 15.00 Uhr

Räumlichkeiten

Restaurant - ebenerdig für max. 50 Personen.

8 bis 22 Personen-Tafel

23 bis 34 Personen-U-Form

35 bis 50 Personen Einzeltische

Direkt an unser Restaurant schließt sich der Innenhof an, den man im Sommer mitnutzen kann. Mit aufgelockerter Bestuhlung sind so bis zu 80 Personen möglich.

Gewölbekeller - für max. 50 Personen

8 bis 26 Personen Tafel oder Block

27 bis 44 Personen U-Form

45 bis 50 Personen Einzeltische

Der wunderschöne Keller aus Natursteinen eignet sich für Feiern jeglicher Art. Ein besonderes Highlight sind hier 2 originale Kirchenbänke aus dem Dom, die Sie natürlich auch zum Sitzen mitnutzen können.

Innenhof - für max. 40 Personen

bis zu 40 Personen aufgelockerte Bestuhlung
Unser grüner Innenhof bietet besonders in den warmen Monaten idyllische Plätze unter Weinreben und bunten Blumenarrangements.

Getränkepauschale

-Preise auf Anfrage-

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

Selters sprudel, medium oder still

Bittergetränke & Limonaden

Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale

Vita Cola, Zitronenlimonade, Orangenlimonade

Säfte und Nektare / Fahner Frucht Gierstädt

Apfel, Orange, Banane, Mango, Sauerkirsche

Biere

Eichsfelder Braumanufaktur/

Hüpstädt im Eichsfeld

Michels „Helles“ vom Fass

Michels „Dunkel“ vom Fass

Schöffelhofer Hefeweizen hell oder alkoholfrei

Jever Fun alkoholfrei

Weine

Kromer´s Hauswein,

Thüringen/ Württemberg

Cuveé aus Müller Thurgau und Riesling,

halbtrocken

Frankreich

Chardonnay- Sauvignon, trocken

Blanc Intense Pays D´Oc

Spanien

Tempranillo, trocken

Vino de La Tierra De Castilla

Rheinhausen

Dornfelder, Q.b.A.,

halbtrocken, Weinkontor Westhofen

Baden

Winzerkeller Hex vom Dasenstein

Spätburgunder Rosé, Q.b.A. ,trocken

Heissgetränke

Kaffee/ Espresso, Ronnefeldt Blatt Tee

Spirituosen- und Longdrinkauswahl

Fahner Obstbrände

Erfurter Gin & Tonic,

Campari Orange

Aperol Sprizz

Wodka Lemon

Büfetts auf Anfrage

Barbecue Grillbüfett

in unserem grünen Innenhof
ab 30 Personen und auf Anfrage

Vorspeisen und Salate

Coleslaw Salat - amerik. Krautsalat,
Italienischer Pastasalat mit Petersilienpesto und
Cherrytomaten,
Waldorf Salat
Griechischer Salat mit Gurken, Tomaten
und Fetakäse, Blattsalate & Cous Cous

Suppe

Kalte andalusische Gemüsesuppe

„Leckerer vom Grill“

Rindersteaks in Rosmarin-Öl,
Hähnchenspieße in Curry-Marinade,
Fischfilet in Folie,
eingelegter Haloumikäse,

und dazu...

Grillgemüse,
Brotauswahl und Minibrötchen,
Rosmarin-Kartoffelecken,
Kräuterbutter, verschiedene Dips

Dessert

Salat aus frischen Früchten
mit Orangenlikör,
Hausgebackener Schokoladenkuchen

€ 29,50 pro Person

Thüringer Grillbüfett

in unserem grünen Innenhof
ab 30 Personen und auf Anfrage

Vorspeisen und Salate

Tomaten-Gurkensalat mit frischen Kräutern,
Blattsalate mit Kräuter-Dressing,
Sellerie-Apfel-Salat mit Nüssen,
frischer Weißkohlsalat,
Puffbohnsalat mit roten Zwiebeln,
und Kresse

„Leckerer vom Grill“

Thüringer Bratwürste,
saftige Rostbrät,
eingelegte Hähnchenbrüste

und dazu...

Kromer´s Bratkartoffeln,
Kartoffel-Gurken-Salat,
warmes Walnussbrot,
Kräuterbaguettes,
Kräuterbutter,
verschiedene Dips

Dessert

Erfrischende Waldbeerengrütze
mit Vanillesoße

€ 25,50 pro Person

Das würde auch noch passen.....

Lammkotelettes,
Fischfilet in Folie,
marinierte Kalbskotelettes,
gebutterte Maiskolben,
Hirsch-Racks,
Hähnchenflügel,
Mixed Grill am Spieß,
Riesengarnelen

Menü und Programm - Themenabende im Gewölbekeller

buchbar für Gruppen ab 20 Personen

Freuen Sie sich auf lustige, heitere, unterhaltsame und nicht so trockenen Unterhaltung zwischen den Gängen eines Menüs im historischen Gewölbekeller.

Programm 1

„Kabarett und Kulinarisches - mit Ulf Annel“

Der bekannte Erfurter „Arche“-Kabarettist Ulf Annel hält 2 Solo-Programme für Sie bereit.

Er erzählt von der „**unglaublichen Geschichte Thüringens**“
oder behauptet „**Die deutsche Sprache ist ein Witz**“.

Programm 2

"ER-FURT spezial", eine Zeitreise durch die Geschichte Erfurts“

Nach dem Essen unterhält Sie einer der bekanntesten Stadtführer mit frechen, interessanten und unterhaltsamen Geschichten. „Hajo“ erscheint im Kostüm und verblüfft auf seiner Zeitreise selbst Alt-Erfurter noch mit ganz neuen und unglaublichen Geschichten.

Unser Tipp: Unternehmen Sie mit „Hajo“ nach dem Essen einen kleinen Verdauungsspaziergang durch die Altstadt (kann auch vor Ort entschieden werden).

Programm 3

„Mittelaltergeschichten von Marktfrau Johanna“

Johanna kennt sich aus im mittelalterlichen Erfurt. Wurde doch auf den Märkten mancher Klatsch und Tratsch ausgetauscht. Sie weiß wozu ein alter Leichenzahn diente und auch, wie fromm die Erfurter Mönche wirklich waren. Sie erzählt, wie und weshalb die Erfurter ihren Bürgermeister aufbaumelten und auch warum die einfachen aber trinkfesten Leute in Erfurt montags blau machten.

Programm 4

"Der falsche Prinz in Erfurt - ein Hochstapler packt aus“

Erleben Sie authentische Kriminalfälle aus der Geschichte der Stadt.

Mathias Gose schlüpft in die Rolle von Harry Domela, einem der größten Hochstapler, der sich in den 20er Jahren vom Bettler zum Prinzen „hochstapelte“.

Programm 5

„Frau Wunderlich plaudert aus dem Nähkästchen“

Die mehr als 100jährige und ein wenig wunderliche Oberstudienrätin, aber auch profunde Kennerin der Erfurter Historie, öffnet für Sie ihr Nähkästchen. Es ist randvoll gefüllt mit Erinnerungsstücken und hinter jedem verbirgt sich eine besondere Geschichte: Solche aus jener Zeit als Erfurt mächtig und reich war, ebenso wie jene, als die Stadt in Armut und Bedeutungslosigkeit versank.

Entdecken Sie auf vergnügliche Weise unsere mittelalterliche Stadt mit ihren wichtigsten Sehenswürdigkeiten!

€ 39,00 pro Person

inkl. 3-Gang Menü & Programm

-an manchen Tagen zuzüglich Raummiete-