

Willkommen im Kromer´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 Biereystraße 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 Wermut rose 5cl

€ 6,50

Vorspeisen

...servieren wir mit frischem Nussbrot a

Tagessuppe -regelmäßig wechselnd aehi

€ 5,80

Kürbiscremesuppe mit Chili und Ingwer, dazu Kürbiskerne- und öl ai

€ 5,80

Perlen Cous Cous Salat mit Zucchini, Granatapfel und Minze a

€ 7,30

Gegrillter Ziegenkäse

dazu kleine Salate in Holunderbeerendressing, Wildkräuter und Birnen-Fenchel-Chutney,
(wir nutzen Birnen die Köstliche von Charneux“ aus unserem Innenhof) aei

€ 8,80

Rindertatar, angemacht mit Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Gewürzgurken & Eigelb
serviert mit Meerrettichcreme und Nussbrot ajkei

(gibt es nur am Abend & nur in begrenzter Menge)

€ 9,40

Dessert

Kalte gebundene Holundersuppe mit Grießnocken ai

€ 6,50

Hausgebackener Schokoladenkuchen mit Orangensoße i

€ 6,50 aik

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, wann immer möglich, ohne die gewünschten Zutaten zu. Wir weisen jedoch darauf hin, dass wir keine 100%ige allergengerechte Zubereitung garantieren können.

Hauptgänge

Rehpfeffer

Gebeiztes Ragout vom Reh mit Silberzwiebeln,
Croutons und frischen Pilzen, dazu Thüringer Klöße anih
€19,50

Geschmorte Schweinebäckchen aus Oberweißbach- butterzart –
dazu hausgemachter Rotkohl und Thüringer Klöße anih
€ 17,80

Kachelfleisch - -kurzgebratenes Teilstück aus dem Hinterschinken
mariniert in Biersenf, serviert mit Röstzwiebelbutter, Kromer ´s Bratkartoffeln
und Gurkensalat mit Senf & Dill aen
€ 18,80

Kalbsschnitzel „Cordon bleu“, aus dem Rücken,
gefüllt mit Goudakäse und Hinterschinken, dazu Kromer ´s Bratkartoffeln
und Gurkensalat mit Senf & Dill aikne
€ 21,60

Frische Lachsforelle mit Perlen Cous Cous & Fenchel,
abgeschmeckt mit Butter & Parmesan aij
€ 19,20

Kartoffelcurry im Römertopf geschmort,
dazu Hähnchen und frisches Marktgemüse ifgh
€ 16,20

Rindertatar, angemacht mit Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Gewürzgurken & Eigelb
serviert mit Meerrettichcreme und Nussbrot ajkei
(gibt es nur am Abend & nur in begrenzter Menge)
€ 16,50

vegetarisch

Perlen Cous Cous & Fenchel, abgeschmeckt mit Butter & Parmesan
dazu gebraten Pilze aus der Pilzmanufaktur „Sascha Sauer“ ai
€ 16,20

Gegrillter Ziegenkäse
dazu kleine Salate in Holunderbeerendressing, Wildkräuter und Birnen-Fenchel-Chutney,
(wir nutzen Birnen aus unserem Innenhof „Die Köstliche von Charneux“) aei
€ 14,80

Gesucht und 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.



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 zwei-Mann-Betrieb, in der es noch ziemlich manuell zur Sache geht. 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.

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!

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

Thüringer Waldquell sprudel oder still	0,25l	2,40 €
Thüringer Waldquell sprudel oder still	0,75l	5,60 €

Bittergetränke & Limonaden aus der Thüringer Waldquelle

Bitter Lemon 3,10,12, Tonic 10,12, Ginger Ale 1	0,25l	2,60 €
Vita Cola, Zitronenlimonade, Orangenlimonade	0,2l	2,40 €

Säfte und Nektare aus Thüringen/ Fahner Frucht Gierstädt

Apfel, Orange, Banane, Mango, Sauerkirsche	0,2l	2,60 €
--	------	--------

Getränke als 0,4 l		4,80 €
--------------------	--	--------

Bio-Säfte aus der Streuobstmosterei Silkerode im Harz

Rhabarbertrunk oder Schorle	0,2l/ 0,4l	2,90 €/ 4,90 €
Apfel-Johannisbeer – schön sauer ☺	0,2l/ 0,4l	2,90 €/ 4,90 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee/ Espresso		2,40 €
Cappuccino		2,90 €

Ronnefeldt Tee		3,20 €
----------------	--	--------

Earl Grey, Assam, Darjeeling ,Morgentau grün,
Früchte, Rooibos Orange, Minze, süße Kamille, Wellness Kräuter

„Michels Bier“ aus der Eichsfelder Braumanufaktur Hüpstedt

Michels „Helles“ vom Fass	0,30l	3,40 €
Michels „Helles“ vom Fass	0,50l	4,90 €
Michels „Dunkles“ vom Fas	0,30l	3,40 €
Michels „Dunkles“ vom Fas	0,50l	4,90 €
Michels Alster	0,30l	3,40 €
Michels Alster	0,50l	4,90 €
Schöffelhofer Hefeweizen Flasche	0,50l	4,60 €
Jever Fun alkoholfrei Flasche	0,33l	3,30 €

Offene Weine & Sekt

Weißweine

Kromer´s Hauswein
Thüringen/ Württemberg
Cuveé aus Müller Thurgau und Riesling
halbtrocken 0,2l 5,20 €

Saale-Unstrut
Grüner Silvaner, Q.b.A., trocken
Winzerhof Gussek 0,2l € 6,20

Baden
Opfinger Sonnenberg
Weißburgunder, trocken
Graf von Kageneck 0,2l 5,80 €

Frankreich
Chardonnay, trocken
Maitres Vignerons
Aimery 0,2l 5,40 €

Pfalz
Edesheimer Rosengarten
Gewürztraminer,
Kabinett, lieblich
Gutsabfüllung Diehl 0,2l 6,20€

Rotweine

Baden
Spätburgunder trocken
Winzergenossenschaft
Bischoffingen-Endingen
am Kaiserstuhl 0,2l 5,30 €

Unsere Empfehlung!
Rheinhessen
Herzallerliebste
Dornfelder & Merlot, feinherb
Manz Wein 0,2l 5,80 €

Spanien
Tempranillo, trocken
Vino de La Tierra De Castilla
Eguren 0,2l 6,30 €

Württemberg
Güglinger Heuchelberg
Trollinger & Lemberger
Q.b.A. halbtrocken
Cleebronn & Güglingen eG 0,2l 5,60 €

Rosewein

Baden
Hex vom Dassenstein
Spätburgunder Weißherbst
Q.b.A, trocken 0,2l 5,80 €

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.

Sekt «Hausmarke» trocken

von unserem Weinlieferanten « Weinhof Schmidt »in Gebesee.

Glas Sekt 3,90 €
Flasche 0,75l 21,50 €

Flaschenweine

Weißweine

Rotweine

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 27,50 €

Saale-Unstrut
Bacchus, Q.b.A., trocken
Kloster Pforta 0,75l 26,50 €

Saale-Unstrut
Cabernet Blanc, Q.b.A., trocken
Gutsabfüllung Weingut Pawis
Zscheiplitz 0,75l 27,50 €

Saale-Unstrut
Auxerrois
Wolfram Proppe, trocken
Gleistal bei Jena 0,75l 31,50 €

Pfalz
Sauvignon Blanc, Q.b.A., trocken
Weingut Nett 0,75l 27,50 €

Pfalz
Dürkheimer Schenkenböhl
Grauer Burgunder, Q.b.A, trocken
Weingut Darting 0,75l 25,50€

Frankreich
Chardonnay, trocken
Maitres Vignerons
Aimery 0,75l 23,50 €

Unsere Empfehlung!
Rheinhessen
Herzallerliebst
Dornfelder & Merlot, feinherb
Manz Wein 0,75l 24,50 €

Saale-Unstrut
Blauer Portugieser, Q.b.A., trocken
Muschelkalk Winzerhof Gussek 0,75l 29,50 €

Saale-Unstrut
Cabernet MitoS, trocken
Naumburger Göttersitz,
Weingut Born 0,75l 29,50 €

Saale-Unstrut
Weimarer Poetenweg
Rühburgunder, trocken 0,75l 32,50 €

Baden
Spätburgunder, Q.b.A. trocken
Winzergenossenschaft
Bischoffingen-Endingen
am Kaiserstuhl 0,75l 24,50 €

Pfalz
Cuvée 1838
Cabernet, Merlot, Lagrein & Dornfelder,
Weingut Nett 0,75l 25,50 €

Franken
Silentium Largo, trocken
Cuveè fränkischer Trauben 0,75l 24,50 €

Roséwein

Baden
Hex vom Dasenstein
Spätburgunder Weißherbst
Q.b.A, trocken 1,0l 24,50 €

Obstbrände aus Thüringen

-Fahner Landbrennerei/ Dollstädt-

Der Obstbau in den Fahner Höhen kann auf eine mehr als 200-jährige Tradition zurückblicken.
An den Nordhängen reifen heute beste Obstsorten in gepflegten Plantagen.

Bereits 1982 begann die Errichtung der Brennerei um die außergewöhnlichen Früchte weiter zu veredeln. Der Familienbetrieb Brückner produziert heute mit langjähriger Erfahrung Edelobstbrände, Geiste, Kräuter- und Fruchtsaftliköre.

Apfel-Birnen-Brand	2cl	2,90 €
Himbeergeist	2cl	2,90 €
Mirabellenbrand	2cl	2,90 €
Williams Christ Birne	2cl	2,90 €
Zwetschgenwasser	2cl	2,90 €
Erfurt Kräuter	2cl	2,90 €
Pfirsichlikör	2cl	2,90 €

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 €

Ein LIO Likörchen..

...von Konrad Taube Die kleine 1-Mann Manufaktur vom Erfurter Zughafen stellt seit 2021 handgemachten Likör direkt in Erfurt her.

LIO Likör aus Limone-Ingwer-Orange	2cl	2,90 €
------------------------------------	-----	--------

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 €
--	-----	--------

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	5,90 €
---	-----	--------

Spirituosen

Baileys	2cl	2,90 €
Jägermeister	2cl	2,90 €
Underberg	2cl	2,90 €
Ramazotti	2cl	2,90 €
Wodka Finlandia	2cl	2,90 €
Malteser	2cl	2,90 €

Dies & Das

„Erfurter Gin & Tonic“	5cl+0,25l	6,50 €
„Campari & Orange“/ Soda/ Bitter Lemon	5cl+0,25l	6,50 €

a-gluten - b-Erdnussprodukte - c-Schalenfrüchte - e-Senferzeugnisse - f- Sesamprodukte - g- Sojaprodukte - h - Sellerie
i-Milch (Laktose, Käse, Butter, Sahne) - j-Fisch, Fischerzeugnisse - k-Eier, Eierzeugnisse - l-Weichtiere (Schnecken, Tintenfisch, Austern)
m- Krebstiere, Krebstiererzeugnisse - n- Schwefeldioxid und Sulfit (mehr als 10mg/ kg)

1: mit Farbstoff - 2: mit Konservierungsstoff - 3: mit Antioxidationsmittel - 4: Geschmacksverstärker - 5: geschwefelt
6: mit Süßungsmittel - 7: mit Phosphat