

K  
R  
O  
M  
M  
E  
R  
'S

RESTAURANT &  
GEWÖLBKELLER



# Die Geschichte des „Kromer’s“

---

1871

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

1895

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

1897

1897 lernte er Klara Preuß kennen. Sie stammte aus einem alten pommerschen Adelsgeschlecht, welches sich später ins brandenburgische und meißensche Lans ausbreitete.

1898

Ein Jahr später am 19. April 1898 wurde in Erfurt geheiratet. Aus der Ehe gingen 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 mit einem Drei-Gänge-Menü verwöhnen, am liebsten mit Bratkartoffeln. Ein Familienfest ohne „Kromer’s Bratkartoffeln“ nach Klara’s Rezept war undenkbar. Zur Weißglut trieb er seine Frau damit, dass er seinen Zwirbelbart stets, nach dem Essen, am Tischtuch säuberte.

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

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

1937

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

2011

Seit 2011 ist sein Traum von gelebter Gastfreundschaft, mit dem Namen „Kromer’s Restaurant und Gewölbekeller“, Wirklichkeit.

---

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.

# 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 zwei Telefonaten war klar, dass wir hier gefunden haben, was wir 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 jahrtausendealte Biertradition zurückblicken und wurden auf der ganzen Welt für unser gutes Bier geachtet.

Meine Brauerei ist ein Zwei-Mann-Betrieb, in dem 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!



# Apperitivempfehlung

---



## Belszar Wermut rose 5cl

€ 6,50

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

## „Gin Rhubarb“ 8cl

€ 6,50

Gin Rhubarb besteht aus Nicolei Gin, Rhababersaft und einer frischen Zitronenscheibe

## Volè & Tonic (alkoholfrei) 8cl

€ 6,50

Der perfekt-erfrischende Sommeraperitiv aus einer Kombination von reifen Grapefruits, saftigen Pfirsichen und dem warmen Duft von Holunderblüten.

## Vorspeisen

dazu wird frisches Nussbrot serviert <sub>ab</sub>

---

### Tagessuppe

€ 6,30

regelmäßig wechselnd <sub>ae hi</sub>

### Spargelcremesuppe

€ 6,30

mit Speckchip <sub>ai 7</sub>

### Spargel-Erdbeersalat mit Rotgarnele

€ 9,80

dazu frisches Nussbrot <sub>ae</sub>

### Warmer Ziegenkäse

€ 8,90

mit Edelkastanienhonig aus dem Bienenhaus in Bischleben  
dazu Wildkräuter & bunte Salate in Zitronenvinaigrette <sub>ae i</sub>

### Rindertatar 70g

€ 9,30

täglich frisch angemacht mit Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Gewürzgurken und Eigelb und serviert mit Limetten-Minz-Dip <sub>ek jia</sub>  
- nur am Abend und in begrenzter Menge-

In unserer Küche wird saisonal wechselnd und mit frischen Lebensmitteln gekocht. Eine spontane und kreative „Zugabe“ nicht deklarerter Zutaten ist daher nicht ausgeschlossen.

---

a gluten - b Erdnussprodukte - c Schalenfrüchte - e Senferzeugnisse - f Sesamprodukte - g Soja-  
produkte - h Sellerie - i Milch (Laktose, Käse, Butter, Sahne) - j Fischerzeugnisse - k Eierzeugnisse - l  
Weichtiere (Schnecken, Tintenfisch, Austern) - m Krebstierzeugnisse - n Schwefeldioxid und Sulfid  
(mehr als 10mg/kg) - 1 Farbstoff - 2 Konservierungsstoff - 3 Antioxidantien - 4 Geschmacksverstär-  
ker - 5 geschwefelt - 6 Süßungsmittel - 7 Phosphat

# Hauptgänge

---

<b>Frischer Spargel vom Nicklas Hof in Herbsleben</b> dazu Kartoffeln "Bamberger Hörnchen" und hausgemachte Hollandaise <sub>ki</sub> dazu wahlweise:	€ 21,00
<b>Paniertes Kalbsschnitzel</b> <sub>ka</sub>	€ 8,00
<b>Kochschinken aus der Fleischerei Zänker</b>	€ 4,50
<b>Geräucherter Lachs</b> <sub>j</sub>	€ 8,00
<b>Geschmorte Schweinebäckchen aus Oberweißbach</b> dazu hausgemachter Apfel-Rotkohl und Thüringer Klöße <sub>aeilk</sub>	€ 21,80
<b>Geschmorte Rinderroulade</b> mit hausgemachtem Apfel-Rotkohl und Thüringer Klößen <sub>aeilk</sub>	€ 22,50
<b>Sanft gegartes Hähnchen</b> serviert mit Frühlingsgemüse wie zweierlei Spargel, Möhren, Bratpaprika, & Frühlingszwiebeln in Rahm und dazu Kartoffelrösti <sub>aikne</sub>	€ 21,30
<b>Holzfällerschnitzel „Cordon bleu“</b> - aus dem Schweinerücken - gefüllt mit Goudakäse, Schmorzwiebeln und Speck dazu Kromer's Bratkartoffeln und Gurkensalat mit Dill und Schmand <sub>aik</sub>	€ 21,30
<b>Wolfsbarschfilet in Butter gebraten</b> mit Blattspinat "a la creme" und hausgemachter Kartoffelstampf <sub>aij</sub>	€ 22,80
<b>Rindertatar 140g</b> täglich frisch angemacht mit Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Gewürzgurken und Eigelb und serviert mit Limetten-Minz-Dip <sub>ekji</sub> - nur am Abend und in begrenzter Menge-	€ 17,20

---

Unsere Bamberger Hörnchen, eine alte fränkische Kartoffelsorte, beziehen wir aus der „CJD Christophorusschule“. Wir unterstützen mit dem Kauf das Schulprojekt und können so neue Gartengeräte und Saatgut für den „Kartoffelacker“ in Alperstedt mitfinanzieren.

# Vegetarische Hauptgänge

---

<b>Hausgemachte Spinatknödel</b> auf Austernpilz-Avocadogemüse in Rahm Austernpilze beziehen wir aus der "Erfurter Pilzmanufaktur Sascha Sauer" <sub>aike</sub>	€ 17,40
<b>Zweierlei gefüllte Riesenchampignons</b> mit Tomate-Mozarella gratiniert & Kräuterkruste dazu kleine Salate und Kartoffelröstis mit Limetten-Minz- Dip <sub>aike</sub>	€ 16,80
<b>Warmer Ziegenkäse</b> mit Edelkastanienhonig aus dem Bienenhaus in Bischleben und dazu kleine Salate mit leichter Zitronenvonaigrette <sub>aeilk</sub>	€ 16,40

## Dessert

---

<b>Erdbeer-Rhabarber Kompott</b> mit veganem Bananen-Erdbeer-Eis	€ 6,80
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelmus <sub>aik</sub> (20:30 Uhr Bestellannahme Schluss)	€ 6,80

---

Unsere Bamberger Hörnchen, eine alte fränkische Kartoffelsorte, beziehen wir aus der „CJD Christophorusschule“. Wir unterstützen mit dem Kauf das Schulprojekt und können so neue Gartengeräte und Saatgut für den „Kartoffelacker“ in Alperstedt mitfinanzieren.

# Alkoholfreie Getränke

---

## Mineralwasser

Thüringer Waldquell sprudel oder still	0,25l	€ 2,60
Thüringer Waldquell sprudel oder still	0,75l	€ 6,20

## Bittergetränke und Limonaden aus der Thüringer Waldquelle

Bitter Lemon <sub>3,10,12</sub> , Tonic <sub>10,12</sub> , Ginger Ale <sub>1</sub>	0,25l	€ 2,80
Vita Cola, Zitronenlimonade, Orangenlimonade	0,30l	€ 3,30

## Säfte und Nektare aus Thüringen / Fahner Frucht Gierstädt

Apfel, Orange, Banane, Mango, Sauerkirsche	0,30l	€ 3,60
--	-------	--------

## Bio-Säfte aus der Streuobstmoterei Silkerode im Harz

Rhabarbertrunk oder Schorle	0,30l	€ 3,90
Apfel-Johannisbeersaft (sauer) oder Schorle	0,30l	€ 3,90

## Heißgetränke

Tasse Kaffee, Espresso		€ 2,60
Cappuccino		€ 3,20

## Ronnefeldt Blatt-Tee

Earl Grey, Assam, Morgentau grün, Darjeeling, Früchte, Minze, Rooibos Orange, süße Kamille, Wellness Kräuter		€ 3,50
--	--	--------

# „Michels Bier“

aus der Eichsfelder Braumanufaktur Hüpstedt

---

Michels „Helles“ vom Fass	0,30l	€ 3,80
Michels „Helles“ vom Fass	0,50l	€ 5,60
Michels „Dunkles“ vom Fass	0,30l	€ 3,80
Michels „Dunkles“ vom Fass	0,50l	€ 5,60
Michels Alster	0,30l	€ 3,80
Michels Alster	0,50l	€ 5,60
Schöffelhofer Hefeweizen - Flasche	0,50l	€ 5,50
Jever Fun alkoholfrei - Flasche	0,33l	€ 3,80

# Offene Weißweine



---

**Kromer's Hauswein** 0,2l € 5,90  
Thüringen/ Württemberg  
Cuveè aus Müller-Thurgau  
und Riesling  
halbtrocken

**Grüner Silvaner** 0,2l € 6,80  
Saale-Unstrut  
Winzerhof Gussek  
Q.b.A., trocken

**Weißburgunder** 0,2l € 5,90  
Baden  
Graf von Kageneck  
trocken

**Chardonnay** 0,2l € 5,80  
Frankreich  
Mâitres Vignerons  
trocken

**Gewürztraminer** 0,2l € 6,80  
Pfalz  
Edesheimer Rosengarten  
Gutsabfüllung Diehl  
kabinett, lieblich

## Sekt

---

**Sekt „Hausmarke“** 0,2l € 4,20  
Weinhof Schmidt in Gebesee  
trocken

# Offene Rotweine



---

**Spätburgunder** 0,2l € 5,80  
Baden  
Winzergenossenschaft Bischoffingen-  
Eendingen am Kaiserstuhl  
trocken

**Herzallerliebst** 0,2l € 6,20  
Rheinhessen  
Cuveè aus Dornfelder und Merlot  
Weingut Manz  
feinherb

**Tempranillo** 0,2l € 6,60  
Spanien  
Vino de La Tierra De Catilla  
Eguren  
trocken

**Trollinger &  
Lemberger** 0,2l € 5,90  
Württemberg  
Cuveè aus Trollinger und Lemberger  
Güglinger Heuchelberg  
Cleebronn & Guglingen eG  
Q.b.A., halbtrocken

## Rosèwein

---

**Spätburgunder  
Weißherbst** 0,2l € 5,80  
Baden  
Hex von Dasenstein  
Q.b.A., trocken

---

Kromers Hauswein ist ein Cuveè 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.





# Flaschenweine weiß

---

**Kromer's Hauswein** 0,75l € 19,80  
Thüringen/ Württemberg  
Cuveè aus Müller-Thurgau  
und Riesling  
halbtrocken

**Riesling** 0,75l € 28,50  
Saale-Unstrut  
Gutswein  
Weingut Klaus Böhme  
Q.b.A., trocken

**Bacchus** 0,75l € 27,50  
Saale-Unstrut  
Kloster Pforta  
Q.b.A., trocken

**Cabernet Blanc** 0,75l € 28,50  
Saale-Unstrut  
Gutsabfüllung Weingut Pawis  
Zscheiplitz  
Q.b.A., trocken

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

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

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

**Chardonnay** 0,75l € 23,50  
Frankreich  
Maîtres Vignerons  
Aiméry  
Q.b.A., trocken

## Sekt

---

**Sekt „Hausmarke“** 0,75l € 23,50  
Weinhof Schmidt  
in Gebesee  
trocken

---

Kromers Hauswein ist ein Cuveè 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.



# Flaschenweine rot

---

Unsere Empfehlung!  
**Herzallerliebst** 0,75l € 24,50  
Rheinhessen  
Cuveè aus Dornfelder und Merlot  
Weingut Manz  
feinherb

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

**Cabernet Mitos** 0,75l € 29,50  
Saale-Unstrut  
Naumburger Göttersitz  
Weingut Born  
Q.b.A., trocken

**Frühburgunder** 0,75l € 32,50  
Saale-Unstrut  
Weimarer Poetenweg  
Q.b.A., trocken

**Regent** 0,75l € 28,00  
Saale-Unstrut  
Herzog von Auerstedt  
Thüringer Weingut Bad Sulza  
trocken

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

**Cuveè 1838** 0,75l € 25,50  
Pfalz  
Carbanet, Merlot, Langrein  
und Dornfelder  
Weingut Nett

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

## Rosèwein

---

**Spätburgunder  
Weißherbst** 1,0l € 23,50  
Baden  
Hex vom Dassenstein  
Q.b.A., trocken

---

Kromers Hauswein ist ein Cuveè aus der Geburtsregion Carl Kromers und seiner Wahlheimat Thüringen. In einer Blindverkostung hat sich das Kromer's Team für diesen sehr fruchtig-halbtrockenen Wein entscheiden, der aus 40% Thüringer Müller-Thurgau und 60% Württembergischem Riesling exklusiv für das Kromer's abgefüllt wird.

# Obstbrände aus Thüringen

Fahner Landbrennerei Döllstedt

---

Der Obstbau in den Fahner Höhen kann auf eine 200-jährige Tradition zurückblicken. Durch doppelten Brand, die Lagerung über ein ganzes Jahr und nicht zuletzt durch die Handabfüllung erhalten die Produkte des Familienbetrieb Brückner ihre Unverwechselbarkeit.

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

## Aus der Destille Erfurt

an der Martinsbastion

---

Die neue Destille Erfurt befindet sich auf dem Petersberg, am Fuße der Martinsbastion der Zitadelle. Im historischen Kanonenhof hat die neue Brennanlage ihr zu Hause gefunden. Hier können das alte Handwerk und die Kunst des Brennens und Destillierens live erlebt werden.

Destillat aus frisch gerösteten Haselnüssen	2cl € 5,70
Blutorangengeist	2cl € 5,70

## Nicolai Gin

---

Nicolai Gin spielt mit Noten von Kardamom, Veilchen, Lavendel und Preiselbeere. Die Brennerei Nicolai&Sohn ist im Kreativwirtschaftszentrum „Zughafen“ in Erfurt beheimatet. Interessierte erwartet dort ein umfangreiches Angebot aus Veranstaltungen und Brennerievents.

Nicolai Gin	2cl € 2,70
-------------	------------

# Weindestillate

---

**Tresterbrand** 2cl € 3,50  
aus dem Thüringer Weingut Bad Sulza

**Weinhefebrand „Blauer Zweigelt“** 2cl € 3,50  
Weingut Pawis Freyburg

# LIO Likörchen

---

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. Der einheimische Apotheker Daniel Thraen stellte in einer geheimen Rezeptur aus Naturstoffen, die für ihre heilsame Wirkung auf Magen und Darm bekannt waren, ein alkoholhaltiges Heilmittel her und setzte dieses bei einer ausbrechenden Epidemie ein.

Neudietendorfer Aromatique - Gewürz-Bitter 2cl € 2,90

# Der erste Thüringer Whisky

---

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.

**„The Nine Springs Single Malt Whisky“** 2cl € 5,90  
aus Leinefelde/ Worbis

# 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

# Longdrinks

---



**Hugo**  
mit selbstgemachtem Holundersirup  
(nur im Sommer)

0,3l € 6,50

**Aperol Spritz**  
mit Sekt von der „Hausmarke“

0,3l € 6,50

**Campari und Orange**  
auch mit Soda oder Bitter Lemon

0,3l € 6,50

**Gin Tonic**  
mit Nicolai Gin aus Erfurt

0,3l € 6,50



**Moscow Mule**  
Vodka, Limettensaft, Ginger Beer

0,3l € 8,50

**Rum Cola**  
mit Captain Morgan

0,3l € 6,50



**Gin Rhubarb**  
mit Nicolai Gin, Rhabarbersaft,  
Limettensaft

0,15l € 6,50

# Feierlichkeiten im Kromer's

---



Gerne stehen wir Ihnen als erfahrenes Gastronomenteam auch für folgende Events zur Seite:

- Geburtstage
- Hochzeiten
- Familien- und Firmenfeiern

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.

Für Ihre Veranstaltung steht Ihnen unser gemütliches Restaurant, der idyllische grüne Innenhof oder unser rustikaler Gewölbekeller mit mehreren Bestuhlungsvarianten zur Verfügung.





# KROMER'S

RESTAURANT & GEWÖLBKELLER



## Mögliche Personenanzahl

Restaurant: 40 Personen  
Gewölbekeller: 40 Personen  
Innenhof: 35 Personen