

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



Belsazar Wermut rose 5cl € 6,50

Belsazar Wermut verwendet nur die besten Weine aus dem Süd-badischen. 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.

Volée & Tonic (alkoholfrei) 8cl € 6,50

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

Vorspeisen

serviert mit frischem Nussbrot_b

Tagessuppe € 6,30
regelmäßig wechselnd_{ae hi}

Bärlauchcremesuppe € 6,80
mit Räucherlachs_{ain}

Streifen von der Entenbrust, rosa gebraten € 8,30
mit Kumquatmarmelade und kleine Salate_{ae}

Frische Frühlingsalate € 7,20
mit Ruccola, Chiccoreé, Radicchio, grünem Spargel, Wildkräutern und Granatapfelkernen in hausgemachter Kräutervinaigrette_{aije}

Warmer Ziegenkäse € 8,90
mit Edelkastanienhonig aus dem Bienenhaus Bischleben,
dazu bunte Salate in Kräutervinaigrette_{aei}

Rindertatar 70g € 9,30
täglich frisch angemacht mit Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Gewürzgurken und Eigelb und serviert mit Meerrettich-Dip_{aijej6}
- nur am Abend und in begrenzter Menge -

In unserer Küche wird saisonal wechselnd und mit frischen Lebensmitteln gekocht. Eine spontane und kreative „Zugabe“ nicht deklarierter 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

hausgemachte Rinderroulade mit Rotkohl und Thüringer Klößen an Dornfelderjus _{ae} hin	€ 24,80
butterzarte Schweinebäckchen aus Oberweißbach mit Rahmwirsing und Thüringer Klößen an Dornfelderjus _{ah} in	€ 22,80
Kalbstafelspitz an kräftiger Bouillon mit frischem Meerrettich, Kartoffeln und buntem Gemüse _n	€ 23,40
Kaninchenrücken im Speckmantel gebraten auf Rahmwirsing und Kartoffelstampf _{in}	€ 21,50
Holzfällerschnitzel "Cordon bleu" vom Schweinerücken, herzhaft gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Goudakäse - dazu Kromers's Bratkartoffeln und Gurkensalat mit Schmand & Dill _{ai} kn	€ 22,80
Kalbsrückensteak mit frischen Kräutern dazu servieren wir Rahmpilze und Kartoffelröstli _k	€ 30,20
Wolfsbarschfilet in Butter gebraten mit Blattspinat "a la creme" und hausgemachter Kartoffelstampf _{aij}	€ 22,80
Rindertatar 140g täglich frisch angemacht mit Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Gewürzgurken und Eigelb und serviert mit Meerrettich-Dip _{aeij6} - nur am Abend und in begrenzter Menge -	€ 18,20

Unsere "bunten Kartoffeln" (verschiedene alte Sorten) beziehen wir aus der „CJD Christophorschule“.

Wir unterstützen mit dem Kauf das Schulprojekt und können so neue Gartengeräte und Saatgut für den „Kartoffelacker“ in Alperstedt mitfinanzieren.

Vegetarische Hauptgänge

Gebratener Blumenkohl € 17,80
mit Butterbröseln, Kartoffelröstis und hausgemachter Kräuterremoulade_{aik}

hausgemachte Bärlauch-Gorgonzolaknödel € 18,20
mit Spargelragout und Ruccola

Warmer Ziegenkäse € 17,40
mit Edelkastanienhonig aus dem Bienenhaus Bischleben, dazu kleine Salate mit leichter Kräutervinaigrette und Nussbrot_{aei}

Dessert

Zweierlei hausgemachtes Mousse € 6,80
weiße und dunkle Schokolade_{ki}

Hausgemachter Käsekuchen € 6,80
mit Kumquatmarmelade_{aik}

Annahmeschluss für Dessert 21:00 Uhr

Wir bitten unsere Gäste um eine Gesamtrechnung je Tisch.

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

Thüringer Waldquell sprudel oder still	0,25l	€ 2,60
Thüringer Waldquell medium oder still	0,75l	€ 6,50

Bittergetränke und Limonaden aus der Thüringer Waldquelle

Bitter Lemon _{3,10,12} , Tonic _{10,12} , Ginger Ale ₁	0,25l	€ 2,80
Vita Cola, Zitronenlimonade, Orangenlimonade	0,30l	€ 3,40

Säfte und Nektare aus Thüringen / Fahner Frucht Gierstädt

Apfel, Orange, Banane, Mango, Sauerkirsche	0,30l	€ 3,80
--	-------	--------

Bio-Säfte aus der Streuobstmoterei Silkerode im Harz

Apfel-Johannisbeer-Saft / Schorle	0,30l	€ 3,90
-----------------------------------	-------	--------

Heißgetränke

Tasse Kaffee, Espresso		€ 2,90
------------------------	--	--------

Ronnefeldt Blatt-Tee

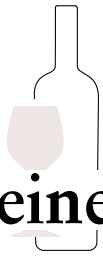
Süße Kamille, Wellness-Käuter, Earl Grey, English Breakfast, Ceylon, Assam, Dajeeling, Sweet Berries, Rooibos Orange, Pfefferminze		€ 3,50
--	--	--------

"Michel's Bier

aus der Eichsfelder Braumanufaktur Hüpstedt"

Michels „Helles“ vom Fass	0,30l	€ 3,80
Michels „Helles“ vom Fass	0,50l	€ 5,70
Michels „Dunkles“ vom Fass	0,30l	€ 3,80
Michels „Dunkles“ vom Fass	0,50l	€ 5,70
Michels Alster	0,30l	€ 3,80
Michels Alster	0,50l	€ 5,70
Michels Hefeweizen - Flasche	0,50l	€ 5,50
Jever Fun alkoholfrei - Flasche	0,33l	€ 3,80
Schöffelhofer Weizen alkoholfrei - Flasche	0,50l	€ 5,50

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 € 6,60
Baden
Graf von Kageneck
trocken

Chardonnay 0,2l € 6,40
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 € 6,30
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 € 21,50

Thüringen/ Württemberg
Cuveè aus Müller-Thurgau
und Riesling
halbtrocken

Sauvignon Blanc 0,75l € 27,50

Pfalz
Weingut Nett
Q.b.A., trocken

Riesling 0,75l € 28,50

Saale-Unstrut
Gutswein
Weingut Klaus Böhme
Q.b.A., trocken

Grauer Burgunder 0,75l € 26,50

Pfalz
Dürkheimer Schenkenböhl
Weingut Darting
Q.b.A., trocken

Bacchus 0,75l € 27,50

Saale-Unstrut
Weingut Pawis
Q.b.A., trocken

Chardonnay 0,75l € 23,50

Frankreich
Maîtres Vignerons
Aiméry
Q.b.A., trocken

Cabernet Blanc 0,75l € 28,50

Saale-Unstrut
Gutsabfüllung Weingut Pawis
Zscheiplitz
Q.b.A., trocken

Auxerrois 0,75l € 31,50

Saale-Unstrut
Wolfram Proppe
Gleistal bei Jena
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!
Herzallerliebste 0,75l € 24,50
Rheinhessen
Cuveè aus Dornfelder und Merlot
Weingut Manz
feinherb

Portugieser 0,75l € 29,50
Saale-Unstrut
Alte Reben
Johannes Beyer
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 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.

Longdrinks



Campari Spritz

0,3l € 6,90

Aperol Spritz

0,3l € 6,90

Sarti Spritz

0,3l € 6,90

LIO Spritz Limette, Ingwer, Orange

0,3l € 6,90

Alle Getränke werden mit Sekt "Hausmarke"
vom Weinhof Schmidt serviert.



Gin Tonic

0,3l € 7,50

mit Nicolai Gin aus Erfurt

Moscow Mule

0,3l € 7,50

Vodka, Limettensaft, Ginger Beer

Rum Cola

0,3l € 7,50

mit Havanna Club



Gin Rhubarb

0,15l € 6,50

mit Nicolai Gin, Rhabarbersaft
und einer frischen Zitronenscheibe

Volèe & Tonic alkoholfrei

0,15l € 6,50

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

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	Himbeergeist	2cl € 2,90
Mirabellenbrand	Pfirsichlikör	2cl € 2,90
Williams Christ Birne	Erfurter Kräuter	2cl € 2,90
Zwetschgenwasser		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 Brenner-erevents.

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

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
------------------------------------	------------

Weindestillate

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

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

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

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