KROMER´S

RESTAURANT &
GEWÖLBEKELLER

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 Biereyestraße 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!

EICHSFELDER Michels BRAUMANUFAKTUR

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, Bio-Rhababersaft und einer frischen Zitronenscheibe

Volée & Tonic (alkoholfrei) 8cl — € 6,50
Der perfekt-erfrischende Sommeraperitiv 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$_{aehi}$

Grünkohlcremesuppe — € 6,80
mit Bacon Crumble$_{ai7}$

Burrata mit selbstgemachtem Grünkohl-Walnuss-Pesto — € 11,90
dazu Friseesalat und Walnusskerne$_{aie}$

Gebratene Blutwurst — € 8,90
mit Kräuterquark und Dattel-Nuss-Serviettenknödeln$_{abik}$

Warmer Ziegenkäse — € 8,90
mit Edelkastanienhonig aus dem Bienenhaus Bischleben,
dazu bunte Salate in Orangen-Senf-Dressing$_{aei}$

Rindertatar 70g — € 9,30
täglich frisch angemacht mit Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Gewürzgurken und Eigelb und serviert mit Kräuterquark$_{ajki6}$
- 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 Sojaprodukte - h Sellerie - i Milch (Laktose, Käse, Butter, Sahne) - j Fischerzeugnisse - k Eierzeugnisse - l Weichtiere (Schnecken, Tintenfisch, Austern) - m Krebstiererzeugnisse - n Schwefeldioxid und Sulfit (mehr als 10mg/kg) - 1 Farbstoff - 2 Konservierungsstoff - 3 Antioxidantien - 4 Geschmacksverstärker - 5 geschwefelt - 6 Süßungsmittel - 7 Phosphat

Hauptgänge

Butterzarte Schweinebäckchen € 23,40
mit Thüringer Klößen und Rahmwirsing$_{aih}$

Knusprige Entenkeule € 23,40
mit Thüringer Klößen und Rahmwirsing$_{aih}$

Geschmorte Rinderroulade € 24,80
mit Thüringer Klößen und Apfelrotkohl$_{aih}$

Holzfällerschnitzel "Cordon bleu" € 22,30
vom Schweinerücken, herzhaft gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Goudakäse - dazu Kromers´s Bratkartoffeln und Gurkensalat mit Schmand & Dill$_{aeik}$

Hähnchenbrust gefüllt mit Grünkohlpesto € 22,80
auf Kichererbsen-Blumenkohl-Curry, dazu Nussbrot$_{abf}$

Wolfsbarschfilet in Butter gebraten € 18,20
mit Blattspinat "a la creme" und gebutterten Bamberger Hörnchen (alte fränkische Kartoffelsorte)$_{aij}$

Rindertatar 140g € 18,20
täglich frisch angemacht mit Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Gewürzgurken und Eigelb und serviert mit Kräuterquark$_{ajki6}$
- nur am Abend und in begrenzter Menge-

Vegetarische Hauptgänge

Winterpfanne € 17,80
mit Wurzelgemüse und Bamberger Hörnchen
(alte fränkische Kartoffelsorte)
dazu Kräuterdip$_{abeik}$

Blumenkohl-Kichererbsen-Curry € 18,60
mit Kresse und Nussbrot$_{abf}$

Warmer Ziegenkäse € 16,40
mit Edelkastanienhonig aus dem Bienenhaus Bischleben,
dazu kleine Salate mit Orangen-Senf Dressing und
Nussbrot$_{aeib}$

Dessert

Schokoladen-Pistazien-Törtchen € 7,40
mit flüssigem Kern$_{aki}$

Quittamisou € 7,40
Hauskreation aus Mascarpone, Löffelbisquit, Quitte,
Rumrosinen und Kürbiskernen$_{aik}$

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$_{3,10,12}$, Ginger Ale$_{1}$	0,25l	€ 2,80
Vita Cola$_{12}$, Zitronenlimonade, Orangenlimonade	0,30l	€ 3,40
Thomas Henry		
Tonic Water$_{10}$	0,20l	€ 2,80
Säfte und Nektare aus Thüringen / Fahner Frucht Gierstädt		
Apfel, Orange, Banane, Mango, Sauerkirsche	0,30l	€ 3,80
Heißgetränke		€ 3,80
Tasse Kaffee, Espresso, Cappuccino		
Ronnefeldt Blatt-Tee		€ 3,80
Wellness Kräuter, Süße Kamille, Earl Grey, Assam, Sweet Berries, Morgentau Grün, Rooibos Orange		

"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
Schöfferhofer 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
Maîtres 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
Endingen 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 entscheiden, 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

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

Bacchus 0,75l € 27,50
Saale-Unstrut
Weingut Pawis
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

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

Grauer Burgunder 0,75l € 26,50
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 entscheiden, 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

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
Endingen 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 entscheiden, der aus 40% Thüringer Müller-Thurgau und 60% Württembergischem Riesling exklusiv für das Kromer's abgefüllt wird.

Longdrinks

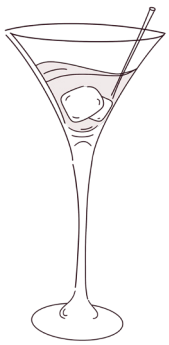
Campari Spritz	0,3l € 6,90
Aperol Spritz	0,3l € 6,90
Sarti Spritz	0,3l € 6,90
LIO Spritz Limette, Ingwer, Orange	0,3l € 6,90

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 Duftvon 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 € 3,50
Mirabellenbrand	Pfirsichlikör	2cl € 3,50
Williams Christ Birne	Erfurter Kräuter	2cl € 3,50
Zwetschgenwasser		2cl € 3,50

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 Brennereievents.

Nicolai Gin	2cl € 3,50

LIO Likörchen

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

LIO Likör aus Limone-Ingwer-Orange	2cl € 3,50

Weindestillate

Tresterbrand aus dem Thüringer Weingut Bad Sulza	2cl	€ 3,50
Weinhefebrand „Blauer Zweigelt“ Weingut Pawis Freyburg	2cl	€ 3,50

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“ 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

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 & GEWÖLBEKELLER

Mögliche Personenanzahl

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