

# K R O M E L 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 Lands 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, 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<sub>b</sub>

---

## Tagessuppe

€ 6,80

regelmäßig wechselnd<sub>aehi</sub>

## Pfifferlingscremesuppe

€ 7,20

mit Croutons<sub>ai</sub>

## kleiner bunter Sommersalat mit Kräutervinaigrette,

€ 9,70

dazu Feta, Melone & Minze<sub>aic</sub>

## Riesengarnelen

€ 10,80

mit Tomaten in Kräuterbutter gebraten und Nussbrot<sub>aim</sub>

## Warmer Ziegenkäse

€ 8,90

mit Edelkastanienhonig aus dem Bienenhaus Bischleben,  
dazu bunte Salate in hausgemachter Kräuter-Vinaigrette<sub>aei</sub>

## Kartoffelrösti - vegetarisch -

€ 9,40

mit Pfifferlingen in Rahm<sub>aik</sub>

## Rindertatar 70g

€ 9,30

täglich frisch angemacht mit Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Gewürzgurken und Eigelb, serviert mit Meerrettichdip<sub>ajki6c</sub>

- nur am Abend und in begrenzter Menge -

---

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

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

# Hauptgänge

---

Butterzarte Schweinebäckchen  
mit Thüringer Klößen, unserer hausgemachten Dornfelderjus,  
Spitzkohlgemüse und Backpflaumen<sup>achi5</sup> € 24,40

Geschmorte Rinderroulade  
mit Thüringer Klößen, unserer hausgemachten Dornfelderjus  
und Apfelrotkohl<sup>aihe5</sup> € 24,80

Holzfällerschnitzel "Cordon bleu"  
vom Schweinerücken, herzhaft gefüllt mit Speck, Zwiebeln und  
Goudakäse - dazu Kromer´s Bratkartoffeln und Gurkensalat  
mit Schmand & Dill<sup>aeikn</sup> € 23,80

Kalbsleberstreifen in Sauerkirschsoße,  
hausgemachter Kartoffelstampf und Gurkensalat<sup>tih</sup> € 24,20

ausgelöste Hähnchenkeule -*low carb*-  
Rahmpfifferlinge mit frischen Kräutern,  
und Blumenkohlreis<sup>ai</sup> € 23,80

Zanderfilet in Butter gebraten  
mit Spitzkohl, Backpflaumen & hausgemachter Kartoffelstampf<sup>ij</sup> € 24,80

Räuchermatjesfilet  
mit roten Zwiebeln, hausgemachter Remoulade und Kromer´s  
Bratkartoffeln<sup>jk6</sup> € 24,20

Wildschweinsülze  
mit roten Zwiebeln, hausgemachter Remoulade und Kromer´s  
Bratkartoffeln<sup>kn6</sup> € 24,20

€ 24,20

Rindertatar 140g  
täglich frisch angemacht mit Kapern, Sardellen, Zwiebeln,  
Gewürzgurken und Eigelb, serviert mit Meerrettichdip<sup>ajki6e</sup>  
& Nussbrot<sup>ajki6e</sup> € 18,40  
- nur am Abend und in begrenzter Menge -

---

# Vegetarische Hauptgänge

---

Tofu-Pfifferlings-Pfanne *-low carb-* € 23,80  
mit Thymian, Blumenkohlreis und Cherrytomaten<sub>gi</sub>

2 Thüringer Klöße € 21,90  
mit Rahmpfifferlingen und kleiner Sommersalat<sub>aci</sub>

Warmer Ziegenkäse € 17,40  
mit Edelkastanienhonig aus dem Bienenhaus Bischleben,  
dazu kleine Salate mit Kräuter-Vinaigrette und Nussbrot<sub>acib</sub>

## Dessert

---

Schokoladen-Pistazien-Törtchen € 7,40  
mit flüssigem Kern, frischen Erdbeeren  
mit grünem Pfeffer mariniert<sub>aki</sub>

Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu € 7,40  
hausgemacht aus Mascarpone, Löffelbiscuit,  
und Kürbiskernen<sub>aik</sub>

---

# 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 <sub>3,10,12</sub> , Ginger Ale <sub>1</sub>   | 0,25l | € 2,80 |
| Vita Cola <sub>12</sub> , Zitronenlimonade, Orangenlimonade | 0,30l | € 3,40 |
| Thomas Henry Tonic Water <sub>10</sub>                      | 0,20l | € 2,80 |

## Säfte und Nektare aus Thüringen / Fahner Frucht Gierstädt

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

## Hausgemachte Limonaden

|                          |       |        |
|--------------------------|-------|--------|
| Holunderblütenlimonade   | 0,40l | € 5,50 |
| Mango-Minz-Limonade      |       |        |
| Ingwer-Zitronen-Limonade |       |        |

## Heißgetränke

|                                    |  |        |
|------------------------------------|--|--------|
| Tasse Kaffee, Espresso, Cappuccino |  | € 3,80 |
|------------------------------------|--|--------|

## Ronnefeldt Blatt-Tee

|                                                                                                 |  |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------|
| Wellness Kräuter, Süße Kamille, Earl Grey, Assam, Sweet Berries, Morgentau Grün, Rooibos Orange |  | € 3,80 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------|

# "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



**Riesling** 0,2l € 6,90  
Bechtholdsheimer Petersberg  
Rheinhessen  
Weingut Bretz  
halbtrocken/ feinherb

**Grüner Silvaner** Saale- 0,2l € 7,40  
Unstrut  
Winzerhof Gussek  
Q.b.A., trocken

**Weißburgunder** 0,2l € 6,80  
Baden  
Graf von Kageneck  
trocken

**Chardonnay** 0,2l € 6,60  
Frankreich  
Maîtres Vignerons  
trocken

**Gewürztraminer** 0,2l € 7,30  
Pfalz  
Edesheimer Rosengarten  
Gutsabfüllung Diehl Kabinett,  
lieblich

## Sekt

**Sekt „Hausmarke“** Glas € 4,50  
Weinhof Schmidt in Gebesee  
trocken

## Offene Rotweine



**Spätburgunder** 0,2l € 6,50  
Baden  
Winzergenossenschaft Bischoffingen  
Eendingen am Kaiserstuhl  
trocken

**Herzallerliebste** 0,2l € 6,80  
Rheinhessen  
Cuvee aus Dornfelder und Merlot  
Weingut Manz  
feinherb

**Tempranillo** 0,2l € 7,60  
Spanien  
Vino de La Tierra De Catilla  
Eguren  
trocken

**Trollinger & Lemberger** 0,2l € 6,70  
Württemberg  
Cuvee aus Trollinger und Lemberger  
Güglinger Heuchelberg  
Cleebronn & Guglingen eG  
Q.b.A., halbtrocken

## Rosèwein

**Spätburgunder** 0,2l € 6,80  
**Weißherbst**  
Baden  
Hex von Dasenstein  
Q.b.A., trocken



# Flaschenweine weiß

---

**Riesling** 1,0l € 28,50  
Bechtholdsheimer Petersberg  
Rheinhessen  
Weingut Bretz  
halbtrocken/ feinherb

**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 € 33,50  
Saale-Unstrut  
Wolfram Proppe  
Gleital bei Jena  
trocken

## Sekt

---

**Sekt „Hausmarke“** 0,75l € 25,50  
Weinhof Schmidt  
in Gebesee  
trocken



# Flaschenweine rot

---

Unsere Empfehlung!

**Herzallerliebst** 0,75l € 24,50

Rheinhessen

Cuveè aus Dornfelder und Merlot

Weingut Manz

feinherb

**Spätburgunder** 0,75l € 24,50

Baden

Winzer-genossenschaft Bischoffingen

Endingen am Kaiserstuhl

Q.b.A., trocken

**Portugieser** 0,75l € 29,50

Saale-Unstrut

Alte Reben

Johannes Beyer

Q.b.A., trocken

**Cuveè 1838** 0,75l € 25,50

Pfalz

Carbanet, Merlot,

Langrein und Dornfelder

Weingut Nett

**Cabernet Mitos** 0,75l € 29,50

Saale-Unstrut

Naumburger Göttersitz

Weingut Born

Q.b.A., trocken

**Silentium Largo** 0,75l € 24,50

Franken

Cuveè fränkischer Trauben

trocken

**Frühburgunder** 0,75l € 32,50

Saale-Unstrut

Weimarer Poetenweg

Q.b.A., trocken

## Rosèwein

---

**Regent** 0,75l € 28,00

Saale-Unstrut

Herzog von Auerstedt

Thüringer Weingut Bad Sulza

trocken

**Spätburgunder** 1,0l € 28,50

**Weißherbst**

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 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 € 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 Brenner-eievents.

|             |            |
|-------------|------------|
| Nicolai Gin | 2cl € 3,50 |
|-------------|------------|

## 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 € 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 € 3,50

# 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

# Krume Kräuterlikör

Krume bezeichnet die obersten 10 cm des Ackerbodens, eine enorm fruchtbare Schicht und Heimat von Millionen Lebewesen. Beim Krume Kräuterlikör aus der Erfurter "Nicolei & Sohn" Destillerie setzt man konsequent auf regionale Zutaten. Alle Kräuter stammen von einem Feld und spiegeln die hiesige Pflanzenwelt wider. So entsteht ein kraftvolles, grünes Elixier mit 28 % Vol. ohne Farbstoffe. Ideal für alle, die einen modernen, weniger süßen Kräuterlikör suchen.

---

Krume grüner Kräuter Likör

2cl € 3,50

Baileys   Jägermeister   Ramazotti   Wodka Finlandia   Malteser

2cl € 3,50

# 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