

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 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 Jahrtausende alte 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 Südbadischen. Die vielfach ausgezeichneten Winzer bauen am Kaiserstuhl und im Markgräflerland an.	
„Gin Rhubarb“ 8cl	€ 6,50
Gin Rhubarb besteht aus Nicolei Gin, Bio-Rhababersaft, Zitrone	
Volée & Tonic (alkoholfrei) 8cl	€ 6,50
Der perfekt-erfrischende Sommeraperitiv aus einer Kombination von reifen Grapefruits, saftigen Pfirsichen und Holunderblüten.	

Vorspeisen

serviert mit frischem Nussbrot_b

Tagessuppe regelmäßig wechselnd _{abehi}	€ 6,80
Kürbis-Kokossuppe -vegan- mit Chilli & Ingwer _{ab}	€ 7,20
Würzfleisch - das gute Alte * vom Hähnchen mit Gouda überbacken _{ac}	€ 9,20
Kräutersaitlinge in Butter gebraten & Nussbrot _{bim}	€ 9,80
Warmer Ziegenkäse mit Edelkastanienhonig aus dem Bienenhaus Bischleben, dazu bunte Salate in hausgemachter Kräuter-Vinaigrette _{aei}	€ 8,90
bunte Beete-Salat mit Edamame & gerösteten Mandeln _{aiibg}	€ 8,40
Rindertatar 70g täglich frisch angemacht mit Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Gewürzgurken und Eigelb, serviert mit Brunnenkressedip _{abjki6e} - nur am Abend und in begrenzter Menge -	€ 9,30

** Das Würzfleisch stammt vom französischen Gericht Ragoût fin ab, das im späten 17. Jahrhundert von hugenottischen Flüchtlingen direkt nach Berlin gebracht und dort neu erfunden wurde. Das ursprüngliche Ragoût fin bestand damals noch aus teurem Kalbfleisch und wurde später durch leichter verfügbares Schweine- oder Hühnerfleisch ersetzt. Es wird mit Käse überbacken, mit Worcestersoße und Zitrone verfeinert und bekam als "Würzfleisch" in der damaligen DDR einen regelrechten Kultstatus.*

Hauptgänge

Butterzarte Schweinebäckchen € 24,40
mit Thüringer Klößen, unserer hausgemachten Dornfeldersoße, und
Apfelrotkohl^{aehi5}

Geschmorte Rinderroulade € 24,80
mit Thüringer Klößen, unserer hausgemachten Dornfeldersoße und
Apfelrotkohl^{aihe5}

Holzfällerschnitzel "Cordon bleu" € 24,30
vom Schweinerücken, herzhaft gefüllt mit Speck, Zwiebeln und
Goudakäse - dazu Kromer´s Bratkartoffeln und Gurkensalat mit
Schmand & Dill^{aeikn}

Kalbsgeschnetzeltes in Rahm, € 31,20
mit frischen Kräutersaitlingen & Kartoffel-Röstis^{akih}

Zanderfilet in Butter gebraten € 24,80
mit warmem Gurkengemüse & hausgemachter Kartoffelstampf^{aij}

Kachelfleisch - kurz gebratenes Teilstück aus der Schweinekeule, zart und fein € 25,80
marmoriert.
mit Zwiebel-Apfel-Champignon Gemüse,
Kromer´s Bratkartoffeln und Gurkensalat^{ei}

Rindertatar 140g € 18,40
täglich frisch angemacht mit Kapern, Sardellen, Zwiebeln, Gewürzgurken
und Eigelb, serviert mit Brunnenkressedip^{dajki6e} & Nussbrot^{ajki6e}

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 Krebstiererzeugnisse - n Schwefeldioxid und Sulfit (mehr als 10mg/kg) - 1 Farbstoff -
2 Konservierungsstoff - 3 Antioxidantien - 4 Geschmacksverstärker - 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.

Wir bitten unsere Gäste am Freitag & Samstag Abend um eine Gesamtrechnung je Tisch.

Vegetarische Hauptgänge

Blumenkohl-Kürbis-Pfanne € 21,80
mit Kartoffelrösti und Brunnenkressedip^{ak}

Kräutersaitlinge und Champignons in Rahm mit Thüringer Klößen € 21,90
und kleiner Salata^{ie}

Ziegenkäse € 17,40
mit Edelkastanienhonig aus dem Bienenhaus Bischleben, dazu
kleine Salate mit Kräuter-Vinaigrette und Nussbrot^{aeib}

Dessert

Grießflammerie € 6,50
mit Zwetschgenröster^{aki}

Bratapfel-Tiramisu € 7,40
hausgemacht aus Mascarpone, Löffelbiskuit, und
Kürbiskernkrokant^{aiik}

Wir bitten unsere Gäste am Freitag & Samstag Abend um eine Gesamtrechnung je Tisch.

Longdrinks



Campari Spritz

0,3l € 7,90

Aperol Spritz

0,3l € 7,90

Sarti Spritz

0,3l € 7,90

LIO Spritz Limette, Ingwer, Orange

0,3l € 7,90

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

Volée & Tonic alkoholfrei

0,15l € 6,50

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

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

Hausgemachte Limonaden

	0,40l	€ 5,50
--	-------	--------

Holunderblütenlimonade
Mango-Minz-Limonade
Ingwer-Zitronen-Limonade

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 Schöffelhofer	0,33l	€ 3,80
Weizen alkoholfrei - Flasche	0,50l	€ 5,50



Offene Weißweine

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

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

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

Chardonnay
Frankreich
Mâitres Vignerons 0,2l € 6,60
trocken

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

Sekt

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



Offene Rotweine

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

Herzallerliebst 0,2l € 6,80
Rheinhessen
Cuveè aus Dornfelder und Merlot
Weingut Manz
feinherb

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

Trollinger & 0,2l € 6,70
Lemberger
Württemberg
Cuveè aus Trollinger und Lemberger
Güglinger Heuchelberg
Cleebromm & 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

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

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

Grauer Burgunder 0,75l € 26,50
Pfalz
Dürkheimer Schenkenböhl
Weingut Darting
Q.b.A., trocken

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

Sekt

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



Flaschenweine rot

Unsere Empfehlung!

Herzallerliebster
Rheinhessen
Cuvee aus Dornfelder und Merlot
Weingut Manz
feinherb

0,75l € 24,50

Spätburgunder
Baden
Winzergenossenschaft Bischoffingen
Endingen am Kaiserstuhl
Q.b.A., trocken

0,75l € 24,50

Portugieser
Saale-Unstrut Alte Reben
Johannes Beyer Q.b.A.,
trocken

0,75l € 29,50

Cuvee 1838
Pfalz
Carbanet, Merlot, Langrein
und Dornfelder Weingut
Nett

0,75l € 25,50

Cabernet Mitos
Saale-Unstrut
Naumburger Göttersitz

0,75l € 29,50

Silentium Largo Franken
Cuvee fränkischer Trauben
trocken

0,75l € 24,50

Weingut Born
Q.b.A., trocken

Frühburgunder
Saale-Unstrut
Weimarer Poetenweg
Q.b.A., trocken

0,75l € 32,50

Rosèwein

Regent
Saale-Unstrut
Herzog von Auerstedt
Thüringer Weingut Bad Sulza
trocken

0,75l € 28,00

Spätburgunder
Weißherbst Baden
Hex vom Dassenstein
Q.b.A., trocken

1,0l € 28,50

Kromers Hauswein ist ein Cuvee 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.

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	Zwetschgenwasser	2cl € 3,50
Mirabellenbrand	Pfirsichlikör		2cl € 3,50
Williams Christ Birne	Erfurter Kräuter		2cl € 3,50
Haselnuss			2cl € 5,70

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.

Pfefferminz-Edelgeist	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 Innen-hof oder unser rustikaler Gewölbekeller mit mehreren Bestuhlungsvarianten zur Verfügung.

