

SPEISEKARTE

**Herzlich Willkommen,
liebe Gäste!**

Die Nähe und der Einfluss Frankreichs haben schon immer dazu beigetragen, dass im Saarland gerne und gut gegessen wird. Wir zeigen Ihnen mit unserer Speisekarte die Verbindung von anspruchsvoller Küche und regionalen Gerichten.

Dazu empfehlen wir Ihnen auf unserer Weinkarte Spitzenweine, insbesondere aus unserer Region.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt im „Roemer“, verbunden mit höchstem Genuss!

**Ihr Roemer-Team
Geschäftsführer Markus Koster**

*Liebe Gäste,
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.*

Vorspeisen

Goldbraun gebackene Ziegenkäsetarte an Feigensenf mit knackigem Salat (vegetarisch)	9 €
3 gebratene Riesengarnelen auf einem Beet von Rucola, à la provencale	12 €
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouûton	6 €
Carpaccio vom Rinderfilet ^{1,5,6)} an Trüffel-Crème fraîche mit gehobeltem Grana Padano	15 €
Crèmesuppe von der Petersilienwurzel mit frischem Kerbel und Croûtons	6 €
Rucolasalat an Oliven-Balsamico Dressing ⁵⁾ mit Grana Padano und Pinienkernen	7 €

Hauptgänge

Selection de Boeuf et Porc

200g/300g/400g	Rumpsteak Gran Asado	19/25/34 €
200g/300g	Rinderfilet Gran Asado	27/39 €
200g/300g/400g	Entrecôte Gran Asado	18/24/32 €
250g	Schweinefilet	13 €

Dazu reichen wir Kräuterbutter¹⁾, Rosmarin-Honig-Jus¹⁾ oder Pfefferrahmsauce¹⁾.

Des Weiteren können Sie wählen zwischen:

Kartoffel-Gratin, Basmatireis, Bratkartoffeln ^{2,3)}	
Rosmarin-Grenaillekartoffeln oder Pommes Frites	je 3 €
<i>und</i>	
glasiertes Gemüse der Saison, Speckbohnen-Bündchen ^{2,3)}	je 4 €
<i>und</i>	
Ratatouille-Gemüse oder Beilagensalat	je 3 €

zum Schweinefilet empfehlen wir einen Bordeaux CHATEAU LESTRILLE 6,60 €/0,2 l

zu Rumpsteak & Rinderfilet empfehlen wir unseren gehaltvollen, kräftigen CARMENÈRE/SYRAH Reserva von Vinedos J. Bouchon 7,40 €/0,2 l

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust **20 €**
an Preiselbeer-Portwein-Jus¹⁾ mit glasierten Karotten
und Kartoffel-Gratin

dazu empfehlen wir einen MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "Bisanzio" 7,20 €/0,2 l

Original Wiener Schnitzel **21 €**
an Preiselbeeren mit Pommes Frites
und Beilagensalat

dazu empfehlen wir einen MERLOT Villa Mura aus Venetien 5,20 €/0,2 l

Chateaubriand (ab 2 Personen) *pro Person* **35 €**
450g Rinderfilet mit zweierlei Saucen¹⁾,
Variation von Gemüse und Dreierlei von der Kartoffel

*dazu empfehlen wir unseren gehaltvollen, kräftigen
CARMENÈRE/SYRAH Reserva von Vinedos J. Bouchon 7,40 €/0,2 l*

Auf der Hautseite gebratene Dorade Royal **20 €**
auf Ratatouille-Gemüse
mit Rosmarin-Grenaille-Kartoffeln

dazu empfehlen wir einen VAN VOLXEM SAAR RIESLING 8,60 €/0,2 l

Gebratenes Lachsforellenfilet⁵⁾ **20 €**
an Safransauce auf Viez-Chicorée
mit hausgemachten Bandnudeln

dazu empfehlen unseren HERBER GRAUBURGUNDER von der Mosel 6,40 €/0,2 l



**Wir beziehen unsere Lachsforelle
vom Forellenhof Rosengarten
bei Trassem!**

Filet vom Zander an Rieslingsauce⁵⁾ **20 €**
mit Rahmspinat und Jasminreis

dazu empfehlen wir den WILTINGER SCHARZBERG Riesling von der Saar 5,20 €/0,2 l

Fischvariation (ab 2 Personen)⁵⁾ *pro Person* **25 €**
Gebratene Filets von Lachsforelle, Dorade Royal und Zander
mit zweierlei Saucen, Variation vom Gemüse, Basmatireis
und Rosmarin-Grenaille-Kartoffeln

*dazu empfehlen wir einen PINOT GRIS „Côteaux de Schengen“
von der Domaine Henri Ruppert am Markusberg in Schengen* 8,60 €/0,2 l

Salate, vegetarisch & saarländisch

Bunter Salatteller "Fluss & Meer" **15 €**
3 gebratene Filets aus Fluss und Meer mit Shrimps

Bunter Salatteller "Italian" **9 €**
mit gehobeltem Grana Padano
und gerösteten Pinienkernen (vegetarisch)

Bunter Salatteller "Boeuf" **16 €**
mit gebratenen Rinderfiletspitzen und Kräuter-Champignons¹⁾

Caesar`s Salad^{1,2,6)} **12 €**
mit gebratenen Putenbruststreifen,
Croûtons, Ei und Parmesanspäne

*Bei unseren Salaten haben Sie die Wahl zwischen:
Joghurt-Kräuter-Dressing oder Oliven-Balsamico-Dressing⁵⁾*

Kleiner gebratener Ring Lyoner^{2,3)} 11 €

mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Senf

dazu empfehlen wir ein Gatz Alt vom Faß

1,90 €/0,2 l oder 3,20 €/0,4 l

Saarländische Roulade an Ur-Pils Sauce^{1,2,3)} 16 €

mit Lyoner, Zwiebeln und Gewürzgurken
gefüllte Rinderroulade, dazu Bratkartoffeln
und Beilagensalat

dazu empfehlen wir ein Karlsberg Ur-Pils vom Faß

2,30 €/0,25 l oder 3,30 €/0,4 l



Unser Lyoner und das Fleisch für die Roulade stammt vom Hofgut Serrig!

Hausgemachte Bandnudeln 12 €

an Basilikum-Pesto

mit gehobeltem Grana Padano (vegetarisch)

dazu empfehlen wir einen MERLOT Villa Mura aus Venetien

5,20 €/0,2 l

Mille Feuille von gebratenem Gemüse 12 €

an Tomatensauce Provencale mit Grenaille-Kartoffeln
(vegetarisch)

dazu empfehlen wir einen MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "Bisanzio"

7,20 €/0,2 l

Alle Preisangaben sind in Euro und beinhalten die gesetzliche MwSt.

Dessert

Mousse au Chocolat 7 €
von der Callebaut Schokolade

Crème Brûlée 6 €
von der Madagaskar-Vanille mit Früchten

Lauwarmer Schokoladenkuchen 9 €
von 70% Callebaut Schokolade mit Vanilleeis

Hausgemachte Apfeltarte 6 €
mit Bourbon Vanilleeis

Café Gourmand 9 €
3 Dessert Miniature mit Kaffeespezialität nach Wahl

Eisbecher
je Bällchen 1,50 €
mit 3 Kugeln 4 €
und mit Sahne 4,50 €

*Wählen Sie aus unseren **Mövenpick-Eissorten:**
Bourbon Vanille, Schokolade, Erdbeer, Amarena-Kirsch
und Walnuß*

In den Speisen enthaltene Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Nitrat
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) Geschwefelt
- 6) Konservierungsstoff
- 7) mit Süßungsmittel