

# **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 feiner Küche und regionalen Gerichten.**

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

**Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt im „Roemer“!**

**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

<b>Goldbraun gebackene Ziegenkäsetarte</b> an Feigensenf mit knackigem Salat (vegetarisch)	<b>9 €</b>
<b>3 gebratene Riesengarnelen</b> auf einem Beet von Rucola, à la provencale	<b>12 €</b>
<b>Französische Zwiebelsuppe</b> mit Käsecrouûton	<b>6 €</b>
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> <sup>1,5,6)</sup> an Trüffel-Crème fraîche mit gehobeltem Grana Padano	<b>15 €</b>
<b>Crèmesuppe von roten Linsen</b> mit Koriander und Curryöl	<b>6 €</b>
<b>Rucolasalat an Oliven-Balsamico Dressing</b> <sup>5)</sup> mit Grana Padano und Pinienkernen	<b>7 €</b>

# Hauptgänge

## Selection de Boeuf, Porc et Veau

200g/300g/400g	<b>Rumpsteak Gran Asado</b>	<b>19/25/34 €</b>
200g/300g	<b>Rinderfilet Gran Asado</b>	<b>27/39 €</b>
200g/300g/400g	<b>Entrecôte Gran Asado</b>	<b>18/24/32 €</b>
250g	<b>Schweinefilet</b>	<b>13 €</b>
200g/300g	<b>Kalbsrückensteak</b>	<b>21/28 €</b>

Dazu reichen wir Kräuterbutter<sup>1)</sup>, Rosmarin-Honig-Jus<sup>1)</sup> oder Pfefferrahmsauce<sup>1)</sup>.

### Des Weiteren können Sie wählen zwischen:

Kartoffel-Gratin, Basmatireis, Bratkartoffeln<sup>2,3)</sup> je 3 €

Rosmarin-Grenaillekartoffeln, Kartoffel Stampf,  
Süßkartoffeln oder Pommes Frites

*und*

glasiertes Gemüse der Saison, Speckbohnen-Bündchen<sup>2,3)</sup> je 4 €

oder hausgemachte Bandnudeln

*und*

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-Jus<sup>1)</sup> 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 Saucen<sup>1)</sup>,  
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 Lachsforellenfilet** <sup>5)</sup> **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 Rieslingsauce<sup>5)</sup>** **20 €**  
mit Rahmspinat und Jasminreis

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

**Fischvariation (ab 2 Personen)<sup>5)</sup>** **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

**Isländischer Kabeljaurücken** **25 €**  
auf Balsam-Linsen<sup>1)</sup> mit glasiertem Gemüse

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

## Salate, vegetarisch & saarländisch

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

**Bunter Salatteller "Boeuf"** **16 €**  
mit gebratenen Rinderfiletspitzen und Kräuter-Champignons<sup>1)</sup>

**Caesar`s Salad<sup>1,2,6)</sup>** **12 €**  
mit gebratenen Putenbruststreifen,  
Croûtons, Ei und Parmesanspäne

*Bei unseren Salaten haben Sie die Wahl zwischen:  
Joghurt-Kräuter-Dressing oder Oliven-Balsamico-Dressing<sup>5)</sup>*

**Kleiner gebratener Ring Lyoner<sup>2,3)</sup> 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<sup>1,2,3)</sup> 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*

**Pochierte Landeier an Trüffelschaum 12 €**  
auf Kartoffel-Stampf mit Rahmspinat (vegetarisch)

*dazu empfehlen unseren HERBER GRAUBURGUNDER von der Mosel*

*6,40 €/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