

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

*Liebe Gäste,
bei Umbestellungen berechnen wir für eine teurere Beilage/teureres Produkt die entsprechende Differenz als Aufpreis.*

Vorspeisen

Goldbraun gebackene Ziegenkäsetarte 9 €
an Feigensenf mit knackigem Salat (vegetarisch)

3 gebratene Riesengarnelen 13 €
auf einem Beet von Rucola, à la provencale

Französische Zwiebelsuppe 8 €
mit Käsecroûton

Zucchinicrèmesuppe 6 €
mit Sahnehaube und Knoblauchöl

Rucolasalat an Oliven-Balsamico Dressing⁵⁾ 9 €
mit Grana Padano und Pinienkernen

Hauptgänge

Selection de Boeuf, Porc et Veau

200g/300g/400g	Rumpsteak Gran Asado	19/27/35 €
200g/300g	Rinderfilet Gran Asado	28/39 €
250g	Schweinefilet	14 €
200g/300g	Kalbsrückensteak	22/30 €

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

Des Weiteren können Sie wählen zwischen:

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

zum Schweinefilet empfehlen wir einen Bordeaux CHATEAU LESTRILLE 7,20 € /0,2 l

zu Rumpsteak & Rinderfilet empfehlen wir unseren gehaltvollen, kräftigen
CARMENÈRE/SYRAH Reserva von Vinedos J. Bouchon 7,80 € /0,2 l

Chateaubriand (ab 2 Personen) pro Person 37 € pp

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 7,80 € /0,2 l

Original Wiener Schnitzel **22 €**
an Preiselbeeren mit Pommes Frites
und Beilagensalat

dazu empfehlen wir einen MERLOT Villa Mura aus Venetien 5,80 € /0,2 l

Auf der Hautseite gebratene Dorade Royal **22 €**
auf Ratatouille-Gemüse
mit Rosmarin-Grenaille-Kartoffeln

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

Gebratenes Lachsforellenfilet⁵⁾ **22 €**
an Safransauce auf Viez-Chicorée
mit Tagliarini

dazu empfehlen wir unseren HERBER GRAUBURGUNDER von der Mosel 6,80 € /0,2 l



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

Filet vom Zander an Rieslingsauce⁵⁾ **22 €**
mit Rahmspinat und Jasminreis

dazu empfehlen wir den WILTINGER SCHARZBERG Riesling von der Saar 5,80 € /0,2 l

Fischvariation (ab 2 Personen)⁵⁾ pro Person **28 € pp**
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“ 8,60 € /0,2 l
von der Domaine Henri Ruppert am Markusberg in Schengen*

Salate, vegetarisch & saarländisch

Bunter Salatteller "Fluss & Meer" 17 €

3 gebratene Filets aus Fluss und Meer mit Shrimps

Bunter Salatteller "Boeuf" 17 €

mit gebratenen Rinderfiletspitzen und Kräuter-Champignons¹⁾

Caesar`s Salad^{1,2,6)} 14 €

mit gebratenen Putenbruststreifen, Croûtons, Ei & Parmesanspäne

Bei unseren Salaten haben Sie die Wahl zwischen:

Joghurt-Kräuter-Dressing oder Oliven-Balsamico-Dressing⁵⁾

Roemer-Bowl⁶⁾ (vegetarisch) 12 €

mit Bulgur, Karotte, Sellerie, Lauch, Avocado, eingelegtem Zucchini und gerösteten Pinienkernen (auf Wunsch auch gerne VEGAN)



Side-Orders zu Bowl und Salat:

Putenstreifen: +3 € / Fetawürfel: +3 € / Kräuter-Shrimps: +5 €

Pochierte Landeier an Trüffelschaum 13 €

auf Kartoffel-Stampf mit Rahmspinat (vegetarisch)



dazu empfehlen unseren HERBER GRAUBURGUNDER von der Mosel

6,80 € / 0,2 l

Kleiner gebratener Ring Lyoner^{2,3)} 15 €

mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Senf

dazu empfehlen wir ein Paulaner Weizen vom Faß 3,20 € / 0,3 l oder 4,50 € / 0,5 l

Saarländische Roulade an Ur-Pils Sauce^{1,2,3)} 19 €

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

dazu empfehlen wir ein Karlsberg Ur-Pils vom Faß 2,60 € / 0,25 l oder 4,40 € / 0,4 l



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

Dessert

Mousse au Chocolat von der Callebaut Schokolade	8 €
Crème Brûlée von der Madagaskar-Vanille mit Früchten	8 €
Lauwarmer Schokoladenkuchen von 70% Callebaut Schokolade mit Vanilleeis	10 €
Hausgemachte Apfeltarte mit Bourbon Vanilleeis	8 €
Café Gourmand 3 Dessert Miniature mit Kaffeespezialität nach Wahl	12 €
Eisbecher je Bällchen Sahne	2 € 0.50 €
<i>Wählen Sie aus unseren Mövenpick-Eissorten: Bourbon Vanille, Schokolade, Erdbeer, Amarena-Kirsch und Walnuß</i>	

In den Speisen enthaltene Zusatzstoffe:

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

Apéritif, Sekt & Crémant

Kir (Weißwein & Crème de Cassis)	0,1 l	3,90 €
Ricard	2 cl	3,90 €
Pernod	2 cl	3,90 €
BARDOUIN Pastis	2 cl	4,90 €

1898 wurde die Distillerie Henri Bardouin in Forcalquier, im Herzen der Provence, gegründet. Man nahm sich die ursprünglichen Rezepte vor und mischte zusätzlich Gewürze und Kräuter aus fernen Ländern bei, die man im Hafen von Marseille kaufen konnte. Pastis entstand heimlich als Ersatz (pastiche=Nachahmung) des 1915 verbotenen Absinth. 1922 wurde Pastis offiziell als nicht schädlich eingestuft und die Produktion erlaubt. Der Alkoholgehalt stieg von ursprünglich 30 % vol auf mittlerweile 45 %. Laut Gesetz muss der Anetholgehalt zwischen 1,5 und 2 g/l liegen. Anethol ist ein Bestandteil verschiedener ätherischen Öle, die in Fenchel, Anis und Sternanis vorkommen. Erst mit einer ausreichenden Menge an Wasser kann Pastis sein volles Aroma entfalten. Durch die Verdünnung mit Wasser werden die zuvor in Alkohol gelösten ätherischen Öle unlöslich. Das Mischungsverhältnis sollte 1:6-10 mit frischem, gut gekühltem Wasser sein.

Martini

Bianco, Rosso, Extra Dry, Fiero	5 cl	3,90 €
---------------------------------	------	--------

Sherry

Sandemann Medium Dry	5 cl	3,40 €
Lustau Amontillado LOS ARCOS Medium Dry	5 cl	4,20 €
Lustau JARANA Fino	5 cl	4,20 €

Porto/Portwein Monteiro

White/Weiß	5 cl	3,60 €
Ruby/Rot	5 cl	3,60 €

Campari	4 cl	3,60 €
Campari Soda		4,20 €
Campari Orange		4,90 €

Apérol Spritz mit Sekt	0,2 l	5,90 €
Apérol Spritz mit Crémant	0,2 l	6,90 €

Hugo	0,2 l	6,90 €
Lillet Wild Berry	0,2 l	5,90 €

Sekt „Schloss Arras“	Flasche	23,00 €
Sekt „Schloss Arras“	0,1 l	3,60 €
verfeinert mit ...	0,1 l	4,20 €

Crémant D´Alsace	Flasche	29,00 €
Crémant D´Alsace	0,1 l	4,60 €
verfeinert mit ...	0,1 l	5,20 €

... Vierz-Apfel-Likör (Merziger Spezialität - unser **Hausapéritif**), Orangensaft, Himbeersirup, Granatapfel, Erdbeersirup, Pfirsichlikör oder Creme de Cassis

Edelbrände von Monter & Ziegler

Williams Christ Birne 42 %	2 cl	3,60 €	Ziegler Williams 43 %	2cl	7,90 €
Mirabelle 45 %	2 cl	3,60 €	Kirsch 42 %	2cl	3,60 €
Aprikose 42 %	2 cl	4,60 €	Alte Pflaume 42 %	2 cl	4,60 €
Waldhimbeere 40 %	2 cl	4,60 €	Alte Birne 42 %	2 cl	4,60 €
Mispel („Hondsärsch“) 45 %	2 cl	4,60 €	Alter Apfel 42 %	2 cl	4,60 €
Obstbrand 38 %	2 cl	2,60 €	Birnenbrand 42 %	2 cl	2,60 €

Grappa

Grappa Prosecco	2 cl	4,20 €	Grappa di Sassicaia	2 cl	7,60 €
Andrea da Ponte			Grappa Cellini Bianco & Oro	2 cl	4,20 €
Grappa Alexander	2 cl	5,20 €	Grappa Nonino	2 cl	4,60 €

Kaffee- und Teespezialitäten

JJ Darboven Café Intención especial bio Café Crème & Espresso – Fairtrade gehandelt

Tasse Kaffee Crème	2,40 €	Kännchen Kaffee Crème	3,90 €
Tasse Espresso	2,20 €	Tasse Espresso double	3,60 €
Espresso Macchiato	2,40 €	Tasse Café au lait	2,80 €
Tasse Cappuccino	2,80 €	Baileys Latte	5,30 €
Latte Macchiato	3,40 €	Grog (Heißes Wasser mit Rum)	2,90 €
Heiße Schokolade	2,80 €	Heiße Zitrone	2,90 €
mit Sahne	3,10 €	Baileys Coffee	4,30 €
Eiskaffee	6,- €		

Kännchen Tee, verschiedene Sorten.. 3,80 €
 ...Ceylon Orange Pekoe, Friesische Mischung, Grüner Tee,
 Sonne Asien, Earl Grey, Bourbon Vanille, Wintertraum, Fruchtegarten,
 Kaminfeuer, Kräutergarten, Beerenkräuter, Pfefferminze, Kamille

Alle Preisangaben sind in Euro und beinhalten die gesetzliche MwSt.