

# 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!

Ihr Roemer-Team

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

*Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, gibt Ihnen unser Küchenchef gerne Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten und Zusatzstoffen.  
Gerne halten wir für Sie auf Nachfrage eine schriftliche Dokumentation bereit.*

## Vorspeisen

**Goldbraun gebackene Ziegenkäsetarte** **13 €**  
an Feigensenf mit knackigem Salat (vegetarisch)

**3 gebratene Riesengarnelen** **17 €**  
auf einem Salatbeet, à la provençale

**Französische Zwiebelsuppe** **10 €**  
mit Käsecroûton



**Wir beziehen einen großen Teil  
unserer Lebensmittel und Getränke  
aus dem Saarland!**

# Hauptgänge

## Selection de Boeuf et Porc

200g/300g/400g	<b>Rumpsteak Gran Asado</b>	<b>21/29/39 €</b>
200g/300g	<b>Rinderfilet Gran Asado</b>	<b>32/47 €</b>
250g	<b>Schweinefilet</b>	<b>16 €</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:

geschmorte Zwiebeln oder gebratene Champignons <i>und</i> Kartoffel-Gratin, Jasminreis, Bratkartoffeln <sup>2,3)</sup> Rosmarin-Grenaille-Kartoffeln, Pommes Frites oder Tagliarini (Bandnudeln)	je 2,50 €      je 4,50 €
<i>und</i> glasiertes Gemüse der Saison oder Ratatouille-Gemüse <i>und</i> Beilagensalat oder Speckbohnen-Bündchen <sup>2,3)</sup>	je 4,50 €   je 5 €

*zum Schweinefilet empfehlen wir einen Bordeaux CHATEAU LESTRILLE 8,90 € /0,2 l*

*zu Rumpsteak & Rinderfilet empfehlen wir unseren gehaltvollen, kräftigen  
CARMENÈRE/SYRAH Reserva von Vinedos J. Bouchon 9,20 € /0,2 l*

**Chateaubriand (ab 2 Personen) pro Person** **47 € pp**

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

9,20 € /0,2 l

**Original Wiener Schnitzel** **29 €**

an Preiselbeeren mit Pommes Frites und Beilagensalat

dazu empfehlen wir einen PRIMITIVO Il Mio aus Apulien

7,90 € /0,2 l

**Gebratenes Lachsforellenfilet<sup>5)</sup>** **28 €**

an Safransauce auf Viez-Chicorée mit Tagliarini

dazu empfehlen wir unseren HERBER GRAUBURGUNDER von der Mosel

7,60 € /0,2 l



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

**Filet vom Zander an Rieslingsauce<sup>5)</sup>** **28 €**

mit Rahmspinat und Jasminreis

dazu empfehlen wir den HOFFMANN-SIMON RIESLING trocken von der Mosel

7,60 € /0,2 l

**Fischvariation (ab 2 Personen)<sup>5)</sup> pro Person** **37 € pp**

Gebratene Filets von Lachsforelle, Wolfsbarsch und Zander  
mit zweierlei Saucen, Variation vom Gemüse, Jasminreis  
und Rosmarin-Grenaille-Kartoffeln

dazu empfehlen wir einen AUXERROIS „VOGELSANG“ Grand Premier Cru  
vom Weingut Caves Berna, Ahn in Luxembourg

8,90 € /0,2 l

## Salate, vegetarisch & saarländisch

**Bunter Salatteller "Fluss & Meer" 19 €**

3 gebratene Filets aus Fluss und Meer mit Shrimps

**Caesar`s Salad<sup>1,2,6)</sup> 17 €**

mit gebratenen Putenbruststreifen, Croûtons, Ei & Parmesanspäne

Bei unseren Salaten haben Sie die Wahl zwischen:

*Joghurt-Kräuter-Dressing oder Oliven-Balsamico-Dressing<sup>5)</sup>*

**Roemer-Bowl<sup>6)</sup> (vegetarisch) 15 €**

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



### Side-Orders zu Bowl und Salat:

Putenstreifen: +5 € oder Kräuter-Shrimps: +5 €

**Saarländische Roulade an Ur-Pils Sauce<sup>1,2,3)</sup> 23 €**

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

*dazu empfehlen wir ein Karlsberg Ur-Pils vom Faß 2,90 € /0,25 l oder 4,50 € /0,4 l*



**Das Fleisch für unsere Roulade  
stammt vom Hofgut Serrig!**

# Dessert

**Mousse au Chocolat** **12 €**  
von der Callebaut Schokolade

**Crème Brûlée** **11 €**  
von der Madagaskar-Vanille mit Früchten

**Hausgemachte Apfeltarte** **9 €**  
mit Bourbon Vanilleeis

**Café Gourmand** **17 €**  
3 Dessert Miniature mit Kaffeespezialität nach Wahl

**Eisbecher**  
je Kugel 2,50 €  
Sahne 0.50 €

*Wählen Sie aus unseren **Langnese-Eissorten**:*

*Bourbon Vanille, Schokolade, Erdbeer, Joghurt-Pfirsich 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

*Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, gibt Ihnen unser Küchenchef gerne Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten und Zusatzstoffen. Gerne halten wir für Sie auf Nachfrage eine schriftliche Dokumentation bereit.*

## 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

Ruby/Rot	5 cl	3,90 €
Campari	4 cl	3,60 €
Campari Soda		4,20 €
Campari Orange		4,90 €
Apérol Spritz mit Sekt	0,2 l	6,50 €
Apérol Spritz mit Crémant	0,2 l	7,50 €
Hugo	0,2 l	6,90 €
Lillet Wild Berry	0,2 l	6,90 €

Sekt „Schloss Arras“	Flasche	26,00 €
Sekt „Schloss Arras“	0,1 l	3,90 €
verfeinert mit ...	0,1 l	4,50 €

Crémant D´Alsace	Flasche	29,00 €
Crémant D´Alsace	0,1 l	4,90 €
verfeinert mit ...	0,1 l	5,50 €

... Viez-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	2,60 €	Kännchen Kaffee Crème	4,80 €
Tasse Espresso	2,40 €	Tasse Espresso double	3,90 €
Espresso Macchiato	2,80 €	Tasse Café au lait	3,20 €
Tasse Cappuccino	3,20 €	Baileys Latte	5,90 €
Latte Macchiato	3,80 €	Grog (Heißes Wasser mit Rum)	3,50 €
Heiße Schokolade	3,00 €	Heiße Zitrone	3,50 €
mit Sahne	3,30 €	Baileys Coffee	4,90 €

Kännchen Tee, verschiedene Sorten.. 3,90 €

...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.**