

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.*

Vorspeisen

Goldbraun gebackene Ziegenkäsetarte an Feigensenf mit knackigem Salat (vegetarisch)	11 €
3 gebratene Riesengarnelen auf einem Salatbeet, à la provencale	15 €
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûton	9 €
Crèmesuppe von der Lauchzwiebel mit Croutôns (vegetarisch)	8 €
Carpaccio vom Gran Asado Rinderfilet mit Frisée, Grana Padano und Trüffel-Crème fraîche	18 €

Hauptgänge

Selection de Boeuf, Porc et Veau

200g/300g/400g	Rumpsteak Gran Asado	19/27/35 €
200g/300g	Rinderfilet Gran Asado	29/42 €
250g	Schweinefilet	14 €
200g/300g	Kalbsrückensteak	26/36 €

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

Des Weiteren können Sie wählen zwischen:

geschmorte Zwiebeln oder gebratene Champignons je 2 €

und

Kartoffel-Gratin, Jasminreis, Bratkartoffeln^{2,3)}

Rosmarin-Grenaille-Kartoffeln, Pommes Frites

oder Tagliarini (Bandnudeln)

je 4 €

und

glasiertes Gemüse der Saison oder Beilagensalat

Ratatouille-Gemüse, Speckbohnen-Bündchen^{2,3)}

je 4 €

zum Kalbsrücken empfehlen wir einen MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 7,90 € /0,2 l

zum Schweinefilet empfehlen wir einen Bordeaux CHATEAU LESTRILLE 7,90 € /0,2 l

zu Rumpsteak & Rinderfilet empfehlen wir unseren gehaltvollen, kräftigen

CARMENÈRE/SYRAH Reserva von Vinedos J. Bouchon

8,90 € /0,2 l

Chateaubriand (ab 2 Personen) pro Person 42 € 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

8,90 € /0,2 l

Original Wiener Schnitzel **26 €**
an Preiselbeeren mit Pommes Frites und Beilagensalat

dazu empfehlen wir einen *MERLOT Villa Mura aus Venetien* 7,90 € /0,2 l

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust **26 €**
an Rosmarin-Honig-Jus¹⁾ mit Mandel-Brokkoli
und Kartoffelgratin

dazu empfehlen wir einen *MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "Bisanzio"* 7,90 /0,2 l

Auf der Hautseite gebratenes Wolfsbarschfilet **25 €**
an einer hausgemachten Chorizo-Crème und Rieslingsauce
mit glasiertem Gemüse und Rosmarin-Grenaille-Kartoffeln

dazu empfehlen wir einen *VAN VOLXEM SAAR RIESLING* 9,90 € /0,2 l

Gebratenes Lachsforellenfilet⁵⁾ **24 €**
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 Rieslingsauce⁵⁾ **24 €**
mit Rahmspinat und Jasminreis

dazu empfehlen wir den *HOFFMANN-SIMON RIESLING trocken von der Mosel* 6,90 €/0,2 l

Fischvariation (ab 2 Personen)⁵⁾ pro Person **32 € 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" 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:

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

Roemer-Bowl⁶⁾ (vegetarisch) 12 €

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



Side-Orders zu Bowl und Salat:

Putenstreifen: +3 € oder Kräuter-Shrimps: +5 €

Mille Feuille von gebratenen Auberginen und Zucchini 16 €

an Tomatensauce mit Rosmarin-Grenaille-Kartoffeln und Grana Padano (vegetarisch, auf Wunsch auch gerne VEGAN)



dazu empfehlen unseren GRIMM WEISSBURGUNDER aus der Pfalz

6,90 € /0,2 l

Saarländische Roulade an Ur-Pils Sauce^{1,2,3)} 20 €

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 von der Callebaut Schokolade	9 €
Crème Brûlée von der Madagaskar-Vanille mit Früchten	9 €
Lauwarmer Schokoladenkuchen von 70% Callebaut Schokolade mit Vanilleeis <i>Unser Schokoladenkuchen benötigt ab Ihrer Bestellung ca. 20 Minuten.</i>	13 €
Hausgemachte Apfeltarte mit Bourbon Vanilleeis	9 €
Café Gourmand 3 Dessert Miniature mit Kaffeespezialität nach Wahl	15 €
Eisbecher je Kugel	2 €
Sahne	0.50 €
<i>Wählen Sie aus unseren Langnese-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	3,90 €
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 €

Rosato Spumante	Flasche	29,00 €
“Cuvée Brut” D.O.C.	0,1 l	4,90 €

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.