



Wochenkarte im ROEMER

11.10. – 15.10.2021

Bunter Salatteller an Joghurtdressing	9,90 €
mit Mini Frühlingsrollen	
Fusilli an Schinken-Sahne-Sauce	10,90 €
Hähnchenbrust an Cognacrahmsauce	11,90 €
mit Rosmarin-Grenailles und Beilagensalat	
Schweineschnitzel an Champignonrahmsauce	12,90 €
mit Pommes frites und Beilagensalat	
Gebratener Seelachs Rücken an Hummersauce	13,90 €
mit Tagliarini und zweierlei Gemüse	

Wir servieren alle Gerichte inklusive Tagessuppe oder Eis!

ES GILT 3 G: GEIMPFT – GETESTET - GENESEN

(mit aktuellem Test-, Genesenen- oder Impfnachweis, dadurch keine Maskenpflicht mehr)

Ausserdem können Sie die Speisen natürlich gerne abholen!

Unsere Preise verstehen sich einschließlich Bedienung und gesetzlicher MWSt.

Wir bieten Ihnen **alle** Gerichte in der Zeit von 11.30 bis 14.00 Uhr an.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Die Bezahlung ist auch kontaktlos per Paypal möglich, an: info@roemer-merzig.de

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, gibt Ihnen unser Küchenchef gerne Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

WEINKULINARIUM: 13.11.2021, jeweils 18.30 Uhr

Spannendes Neues und Altbewährtes aus Frankreich

mit Christian Löw / 'LöwWeine' Spitzenweine mit 5-Gang-Menue, Wasser & Kaffee für 85 € pp

WHISKY-Tasting: 30.10.2021 (*ausgebucht*) & 27.11.2021 (*ausgebucht*), jeweils 18.30 Uhr

mit der Fa. Whisky-Tower: 7 Whiskys, Infos/Vortrag & 4-Gang-Menue für 66 € pp

BIERTASTING: Freitag, 5.11.2021, 19.30 Uhr, *mit Biersommelier Marvin Müller*

4 Gang-Menue & korrespondierende Biere für 58 € pp

CANDLE-LIGHT-DINNER: 22.10.2021 & 19.11.2021

Silvester-Gala-Menue 31.12.2021

6-Gang-Menue für 79 Euro pp - 5-Gang-Menue für 69 Euro pp, Einlaß ab 18.30 Uhr, Beginn 19.00 Uhr