

# Herzlich willkommen im Römerhof und Kulinarium an der Glems!

Um Sie in angemessener Zeit mit unserer delikatsten Frischeküche verwöhnen zu können, bieten wir Ihnen für Gruppen und bei besonderen Anlässen die beliebtesten Gerichte unseres umfangreichen Speisenangebotes.

## *kulinarium*

Gerne nehmen wir Ihre E-Mail Adresse oder Faxnummer entgegen und senden Ihnen unser wöchentliches Mittagsangebot (Mo - Fr außer an Feiertagen) sowie alle Aktionen zu. Diese finden Sie auch unter:

[www.roemerhof-kulinarium.de](http://www.roemerhof-kulinarium.de)

Wenn Sie einmal zu Hause feiern möchten, liefert unser Partyservice individuell, flexibel und pünktlich direkt zu Ihnen.

## *römerhof*

Ihr Römerhof & Kulinarium Team

## **Suppen** *Soups*

**Cappuccino von Waldpilzrahm<sup>(12)</sup> mit Sahnehaube und gerösteten Pinienkernen - vegetarisch**

*Cappuccino of forest mushroom cream<sup>(12)</sup> with cream topping and roasted pine kernels - vegetarian*

**5,20 €**

**Festtagssuppe<sup>(12)</sup> mit Flädle, hausgemachtem Maultäschle<sup>(8,12)</sup>, römischer Nocke und frischen Gartenkräutern**

*Holiday soup<sup>(12)</sup> with pancake slices, homemade Maultäschle, roman Nocke and fresh garden herbs*

**4,90 €**

## **Salatkreationen** *Salad creations*

**Kleiner gemischter Salat der Saison mit Champagner - Himbeerdressing<sup>(2)</sup>**

*Small mixed salad of the season with champagne-raspberry dressing<sup>(2)</sup>*

**3,50 €**

**Wildkräutersalat mit Scheiben vom gebratenen Ziegenkäse, nappiert mit Balsamico<sup>(2)</sup>-Olivenöldressing an Wolfsbeeren**

*Wild herb salad with slices of roasted goat cheese, seasoned with Balsamico<sup>(2)</sup> olive oil dressing and wolf berries*

**8,90 €**

## **Nudelgerichte delikater serviert**

*Delicately served pasta*

**Geschwenkt in Pesto von Basilikum mit gerösteten Pinienkernen, dazu ein Fächer von natur gebratenem Hähnchenbrustfilet**

*Tossed in a pesto of basil with roasted pine kernels with naturally-roasted fillet of chicken breast*

**7,50 €**

**Vegetarisch - ohne Hähnchenbrustfilet**

*Vegetarian - without fillet of chicken breast*

**5,20 €**

**Käsespätzle „Spezial“**

**Die besondere Art Käsespätzle<sup>(12)</sup> zu genießen nach einer alten überlieferten Rezeptur, verfeinert mit cremiger Mascarpone, dazu knusprige Röstzwiebeln und marktfrischer Blattsalat<sup>(2)</sup>**

*Käsespätzle „Special“*

*The special way to enjoy Käsespätzle<sup>(12)</sup> prepared from an old traditional recipe, flavored with creamy mascarpone, crunchy roasted onions and green salad<sup>(2)</sup> from the market*

**8,50 €**

## **Maultaschengerichte** *Maultaschen dishes*

**Geschmelzte Maultaschen<sup>(8,12)</sup> an Kartoffelsalat, mit Zwiebelbrunoise und Lemberger Soße<sup>(2,12)</sup>**

*Fried Maultaschen<sup>(8,12)</sup> with potato salad and onions served in a red wine "Lemberger" sauce<sup>(2,12)</sup>*

**7,50 €**

**„Maultaschenschmaus“<sup>(8,12)</sup>**

**gratiniert unter der Käsehaube mit gekochtem Schinken<sup>(8)</sup> auf Waldpilz – Rahmsoße**

*„Maultaschenschmaus“*

*Maultaschen<sup>(8,12)</sup> with grated cheese and cooked ham<sup>(8)</sup> served on a forest cream of mushroom sauce*

**8,90 €**

# Hauptgerichte

## Main dishes

**Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ mit Zitronenspalte<sup>(3)</sup>,  
dazu servieren wir Röstkartoffeln**

*Pork schnitzel „Viennese style“ with a slice of lemon<sup>(3)</sup>  
served with roast potatoes*

**9,90 €**

**„Schwabenteller“ Schweinefilet mit Kräuterkruste<sup>(12)</sup>,  
Rostbraten mit Röstzwiebeln sowie Maultasche<sup>(12,8)</sup>,  
mit Schupfnudeln und feinwürziger dunkler Jus<sup>(12,2)</sup>**

*„Schwaben platter“ Pork fillet with herbal crust<sup>(12)</sup>, sirloin steak  
with roasted onions and Maultasche<sup>(8,12)</sup> with Schupfnudeln  
and finely-flavored spicy dark gravy<sup>(2,12)</sup>*

**14,60 €**

**„Fildertöpfe“**

**Medaillons vom Schweinefilet aus Württemberger Zucht  
unter der Kräuterkruste<sup>(12)</sup> auf Crème-Fraîche-Champignons<sup>(12)</sup>  
mit geschmelzten Butterspätzle<sup>(2)</sup>**

*„Fildertöpfe“ Medaillons of pork fillet from regional stock  
on a herbal<sup>(12)</sup> crust served with Crème Fraîche mushrooms<sup>(12)</sup>  
and buttered Spätzle<sup>(2)</sup>*

**15,50 €**

**Zwiebelrostbraten auf Trollingersoße<sup>(2,12)</sup> mit gebratener  
Maultasche<sup>(8,12)</sup> und Butterspätzle<sup>(2)</sup> oder Bratkartoffeln  
Sirloin steak in a red wine Trollinger sauce<sup>(2,12)</sup> with fried  
Maultasche<sup>(8,12)</sup> and buttered Spätzle<sup>(2)</sup> or roast potatoes**

**15,80 €**

## Fisch Delikatessen

### Fish delicacies

**Fjordlachsfilet in Prosecco gedünstet auf feinen Trüffelnudeln  
an luftiger Mascarpone-Soße<sup>(12)</sup> garniert mit Weki-Kiwis<sup>(3)</sup>**

*Fjord salmon fillet in prosecco steamed on fine truffle pasta  
in mascarpone sauce<sup>(12)</sup> and garnished with weki-kiwis<sup>(3)</sup>*

**17,50 €**

## Dessert

### Dessert

**Crème Brulée<sup>(2)</sup> „flammierte Träumerei“  
garniert mit filitiertem Obst**

*Cream Brulée<sup>(2)</sup> „dream flambée“ garnished with peeled fruits*

**4,00 €**

**„Coupe Danemark“ – Zartschmelzendes Vanilleeis  
mit feiner heißer Schokoladensoße**

*„Coupe Danemark“ – soft vanilla ice-cream  
with hot chocolate sauce*

**4,20 €**

**Frischer Obstsalat mit Vanilleeis**

*Fresh fruit salad with vanilla ice-cream*

**4,90 €**

#### Zusatzstoffe:

1: mit Konservierungsstoff, 2: mit Farbstoff; 3: gewachst; 4: Antioxidationsmittel; 5: mit Süsstoff; 6: Aroma;  
8: mit Phosphat; 9: geschwefelt, 10: chininhaltig, 11: koffeinhaltig, 12: mit Geschmacksverstärker

#### Additive:

1: with preservative; 2: with colouring; 3: waxed; 4: antioxidant; 5: with sweetener; 6: aroma; 8 with phosphate;  
9: sulphurized; 10: with chinin; 11: with coffeein; 12: with flavoring enhancer

## Alkoholfreie Getränke *Soft drinks*

Bionade		0,33l	2,10 €
Teinacher Mineralwasser <i>mineral water</i> <b>Gourmet Medium</b>		0,25l	1,90 €
oder <b>Gourmet ohne Kohlensäure</b> <i>or still water</i>		0,75l	3,80 €
Coca Cola (2,8,11), Fanta (2,3), Spezi (2,3,8,11), Sprite		0,2l	1,90 €
		0,4l	2,70 €
Orangensaft <i>orange juice</i> , Apfelsaft <i>apple juice</i>			
Multivitaminsaft <i>multi vitamin juice</i>			
Johannisbeersaft <i>currant juice</i>			
Bitter Lemon (10), Tonic Water (10)		0,2l	2,20 €
Apfelsaft- oder Orangensaftschorle		0,2l	1,90 €
		0,4l	2,70 €

## Heissgetränke *Hot beverages*

Kaffee Crème <i>coffee</i> (11)		Tasse	cup	1,80 €
		Portion	pot	3,20 €
Entcaffeinierter Kaffee <i>decaffeinated coffee</i>		Tasse	cup	1,80 €
		Portion	pot	3,20 €
Espresso einfach <i>espresso single</i> (11)		Tasse	cup	1,60 €
Espresso doppelt <i>espresso double</i> (11)		Tasse	cup	2,80 €
Latte Macchiato(11)		Glas	glass	2,60 €
Milchkaffee <i>café au lait</i> (11)		Tasse	cup	2,60 €
Cappuccino mit Milchschaum <i>cappuccino with milk foam</i> (11)		Tasse	cup	2,40 €
Heisse Schokolade <i>hot chocolate</i>		Tasse	cup	1,80 €
		Portion	pot	3,20 €

## Tee *Tea*

Schwarz <i>black</i> , Pfefferminz <i>peppermint</i> , Kamille <i>camilla</i> , Früchte <i>fruit</i>		Glas	glass	1,80 €
		Portion	pot	2,80 €
Tee mit Rum <i>tea with rum</i> (2cl Rum)		Glas	glass	3,60 €
Grog (4cl Rum)		Glas	glass	4,00 €

## Unsere Biere *Our beers*

Schwaben Bräu Pils vom Fass <i>draft</i>		0,3l	2,40 €	
		0,4l	2,90 €	
Schwaben Bräu Export vom Fass <i>draft</i>		0,3l	2,40 €	
		0,5l	2,90 €	
Das Schwarze <i>dark beer</i>		0,5l	3,30 €	
Wulle Bier	Flasche	bottle	0,33l	2,50 €
Rothaus Pils Tannenzäpfle	Flasche	bottle	0,33l	2,50 €
Dinkelacker alkoholfrei <i>non-alcoholic</i>	Flasche	bottle	0,33l	2,50 €
Sanwald Weizenbier, hefetrüb vom Fass <i>draft</i>		0,3l	2,40 €	
		0,5l	3,10 €	
Sanwald Weizenbier Kristall <i>clear</i>	Flasche	bottle	0,5l	3,10 €
Sanwald Weizenbier Dunkel <i>dark</i>	Flasche	bottle	0,5l	3,10 €
Weizenbier alkoholfrei <i>non-alcoholic</i>	Flasche	bottle	0,5l	3,10 €
Radler – Diesel - Russ <i>beer with sweet lemon water or Coca Cola</i>		0,3l	2,40 €	
		0,5l	2,90 €	

## Offener Weinausschank 0,25l

### Weißweine

Nr.1: Großbottwarer Wunnenstein, Kerner, halbtrocken, QbA, Bottwartal - Württemberg	3,30 €
Nr.2: Beilsteiner Steinberg, Riesling, QbA Weingut Amalienhof	3,80 €
Nr.3: Verrenberger Fürstenfass, Riesling, trocken, QbA, Weinkellerei Hohenlohe – Württemberg	3,80 €
Nr.4: Opfinger Sonnenberg, Grauer Burgunder, trocken, WG Opfingen – Baden	3,90 €
Nr.6: Sant' Agostino, Chardonnay, Delle Venezia – Italien	3,90 €

### Roséweine

Nr.7: Lauffener Katzenbeisser, Schwarzriesling, Weißherbst, trocken, Württemberg	3,90 €
Nr.8: Staatsweingut Schillerwein, Staatsweingut Weinsberg	3,80 €

### Rotweine

Nr.9: Haberschlechter Heuchelberg, Trollinger, halbtrocken, WG Brackenheim - Württemberg	4,20 €
Nr.10: Verrenberger Fürstenfass, Trollinger, trocken, Weinkellerei Hohenlohe – Württemberg	4,30 €
Nr.11: Besigheimer Felsengarten, Trollinger mit Lemberger, Felsengartenkellerei	4,40 €
Nr.12: Rosswager Halde, Lemberger trocken, WG Rosswag – Württemberg	4,50 €
Nr.13: Fleiner Kirchenweinberg, Schwarzriesling mit Samtrot, halbtrocken, WG Flein-Talheim	4,30 €
Nr.14: Affentaler, Spätburgunder, trocken, WG Neuweier-Bühlertal – Baden	4,90 €
Nr.15: Côtes du Rhône, Albert Bichot, trocken, Rhône – Frankreich	4,50 €
Nr.15: Montepulciano d'Abruzzo, Tore Sinello, Casa Bordino – Italien	3,90 €
Weinschorle rot oder weiß	3,00 €

**Zusatzstoffe:** 2: mit Farbstoff, 3: mit Antioxidationsmittel, 8: mit Phosphat, 10: chininhaltig, 11: coffeinhaltig  
**Additive:** 2: with colour, 3: with anti oxidations means, 8: with phosphat, 10: with chinin, 11: with coffein