

kulinarium



an der Glems

Herzlich willkommen im Kulinarium an der Glems!

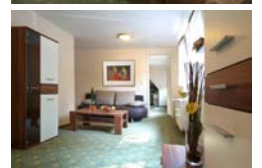
Wir freuen uns, Sie umgeben von herrlicher Naturkulisse in unserem gemütlichen Restaurant, im Barocksalon, im Veranstaltungssaal, in der Rennfahrerecke zur Erinnerung an die legendären Solitude-Rennen oder auf unserer romantischen Terrasse unter alten Kastanienbäumen begrüßen zu dürfen.

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

Besuchen Sie doch auch mal unsere zweite Oase Römerhof in Stuttgart-Vaihingen und wenn Sie einmal zu Hause feiern möchten, liefert unser Partyservice individuell, flexibel und pünktlich direkt zu Ihnen.

Ihr Kulinarium Team





Die schwäbisch – internationale Frischeküche *The fresh taste of swabian - international cuisine*

**Wir bieten Ihnen alle Hauptgerichte
auch als Seniorenteller**

All main courses are also available as dishes for seniors

Suppen

Soups

**Cappuccino von Waldpilzrahm⁽¹²⁾ mit Sahnehaube
und gerösteten Pinienkernen
vegetarisch**

*Cappuccino of forest mushroom cream⁽¹²⁾ with cream topping
and roasted pine kernels
vegetarian*

5,20 €

**Gulaschterrinen^(2,12) in der Brottasse serviert
nach pikant-würzigem Hausrezept
mit Tomatenpesto verfeinert**

*Goulash tureen^(2,12) in the bread cup served from a spicy recipe
of the house rounded off with tomato pesto*

4,90 €

**Festtagssuppe⁽¹²⁾ mit Flädle, hausgemachtem Maultäschle⁽⁸¹²⁾,
römischer Nocke und frischen Gartenkräutern**

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

4,90 €

Salatkreationen

Salad creations

**Kleiner gemischter Salat der Saison
mit Champagner - Himbeerdressing⁽²⁾**

*Small mixed salad of the season
with champagne-raspberry dressing⁽²⁾*

3,50 €

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

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

8,90 €

**Gebratene Knoblauchgarnelen an einem Duett
von Rucola- und Chicoréesalat,
aromatisiert mit mediterraner Vinaigrette⁽²⁾,
dazu sautierte Kirschtomaten**

*Roasted garlic prawns in a mixture of rucola and chicory salad,
seasoned with mediterranean vinaigrette⁽²⁾,
served with cherry tomatoes*

9,90 €

**Marktfrische Salatkomposition mit in Curry⁽²⁾ marinierten
Putenbruststreifen, Ananasecken, garniert mit Mandelblättchen
und Orangen⁽³⁾ an leichter Joghurtdressing**

*Market fresh salad dish with pieces of chicken breast marinated
in a curry⁽²⁾ sauce with pineapple pieces and garnished
with almonds and oranges⁽³⁾, served in a light yoghurt dressing*

9,30 €

Ofenfrisches überbackenes Kräuter-Knoblauchbaguette^(2,12)

Oven-fresh gratinated herb-garlic baguette^(2,12)

1,80 €

Hausgemachte Nudeln delikater serviert

Delicately served home-made 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 €

**Sautiert mit Tomatenkonfit und Mozzarella,
verfeinert mit frischem Oregano**

vegetarisch

*Sauteed with tomato purée and mozzarella cheese
rounded off with fresh oregano*

vegetarian

6,50 €

**Gebraten in leichtem Knoblauch-Olivenöl
mit gelber Chilischote, roten Zwiebelwürfeln,
garniert mit einer gedünsteten Königsgarnele**

*Roasted in a light garlic olive oil with yellow chilli pepper
and red onion cubes, garnished with a boiled king prawn*

8,70 €

Käsespätzle „Spezial“

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

Käsespätzle „Special“

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

8,50 €

Maultaschengerichte

Maultaschen dishes

Geschmelzte Maultaschen^(8,12) an Kartoffelsalat, mit Zwiebelbrunoise und Lemberger Soße^(2,12)

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

7,50 €

Maultaschen^(8,12) geröstet in der Eihülle mit Trüffeltranchen an saisonalem Salatbouquet⁽²⁾

*Maultaschen^(8,12) roasted in egg with slices of truffle
and garnished with seasonal salad⁽²⁾*

7,60 €

„Maultaschenschmaus“^(8,12) gratiniert unter der Käsehaube mit gekochtem Schinken⁽⁸⁾ auf Waldpilz – Rahmsauce

„Maultaschenschmaus“

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

8,90 €

Internationale Köstlichkeiten

International delights

„Pollo“ Hähnchenbrustfilet in knuspriger Mandelkruste mit Basmatireis auf einem Bett von mediterranem Gemüse⁽²⁾

„Pollo“

*Fillet of chicken breast in a crunchy almond crust
with basmati rice on a bed of mediterranean vegetables⁽²⁾*

14,80 €

„Römertaschen“ Kleine Schweinerückensteaks mit Käse⁽²⁾ und Schinken⁽⁸⁾ gefüllt, auf gelb-grünem Zucchini Gemüse, dazu in Butter⁽²⁾ geschwenkte Trüffel-Bratkartoffeln

*„Römertaschen“ Small pork cutlets filled with cheese⁽²⁾ and ham⁽⁸⁾,
served with yellow-green courgettes vegetables
and roasted truffle-fried potatoes tossed in butter⁽²⁾*

14,70 €

Gegrilltes Rinderfiletsteak an Kirsch-Balsamico-Soße⁽²⁾ mit Kräuter-Maccaire-Kartoffeln

*Grilled fillet of beef steak in a cherry-balsamico sauce⁽²⁾
with rolled mashed potatoes seasoned with herbs*

24,30 €

Zarte Kalbsmedaillons im Speckmantel⁽⁸⁾ auf einem Schweizer Rösti, in Butter⁽²⁾ sautierte Fingermöhren, nappiert mit Zitronenrahmsauce⁽¹²⁾

*Tender veal medaillons wrapped in bacon⁽⁸⁾
on a Swiss rösti, served with buttered⁽²⁾ sautéed carrots
in a cream of lemon⁽¹²⁾ sauce*

28,90 €

Schwäbische Gaumenfreuden

Local Swabian culinary specialities

Delikate Alblinsen⁽¹²⁾ verfeinert mit cremigem Balsamicoessig⁽²⁾, Saitenwürstchen⁽⁸⁾ und hausgemachten Spätzle

Delicate lentils⁽¹²⁾ from the Swabian Alb hills rounded off with creamy Balsamico vinegar⁽²⁾, boiled sausages⁽⁸⁾ and home-made Spätzle

7,90 €

Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ mit Zitronenspalte⁽³⁾, dazu servieren wir Röstkartoffeln

Pork schnitzel „Viennese style“ with a slice of lemon⁽³⁾ served with roast potatoes

9,90 €

„Schwabenteller“ Schweinefilet mit Kräuterkruste⁽¹²⁾, Rostbraten mit Röstzwiebeln sowie Maultasche^(12,8), mit Schupfnudeln und feinwürziger dunkler Jus^(12,2)

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

14,60 €

„Fildertöpfe“

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

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

15,50 €

Zwiebelrostbraten auf Trollingersoße^(2,12) mit gebratener Maultasche^(8,12) und Butterspätzle⁽²⁾ oder Bratkartoffeln

Sirloin steak in a red wine Trollinger sauce^(2,12) with fried Maultasche^(8,12) and buttered Spätzle⁽²⁾ or roast potatoes

15,80 €

Wild

Game

Zarter Hirschkalbsbraten mit Edelpilzen in Wildrahmsoße^(2,12), gefüllte Preiselbeerbirne⁽²⁾ und Schupfnudeln

Tender venison roast with mushrooms in cream of game sauce, cranberry-pear and Schupfnudeln

17,90 €

Fisch Delikatessen

Fish delicacies

Forellengenuss - Bachforelle blau⁽²⁾ oder Müllerin Art^(2,3) mit Sahnemeerrettich⁽⁹⁾, Butter⁽²⁾ und Kräuterkartoffeln

Trout delight – boiled⁽²⁾ or fried^(2,3) with cream of horseradish⁽⁹⁾, butter⁽²⁾ and potatoes seasoned with herbs

13,90 €

Fjordlachsfilet in Prosecco gedünstet auf feinen Trüffelnudeln an luftiger Mascarponesoße⁽¹²⁾ garniert mit Weki-Kiwis⁽³⁾

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

17,50 €

Dessert

Dessert

Crème Brûlée⁽²⁾ „flambierte Träumerei“

garniert mit filitiertem Obst

Cream Brûlée⁽²⁾ „dream flambée“ garnished with peeled fruits

4,00 €

Hausgemachtes marmoriertes Champagnerparfait

auf Mangokonfit mit Amarenakirsche^(2,7)

*Home-made marbled champagne ice-cream on a mango purée
garnished with „Amarena“ cherry^(2,6)*

5,80 €

Schokoladenmousse von Schweizer Zartbitterschokolade an einem Obstbouquet⁽²⁾

Chocolate mousse from plain Swiss chocolate with fruit garnish⁽²⁾

6,20 €

Warmer Apfelstrudel⁽¹⁰⁾ mit Vanilleeis⁽²⁾ oder Vanillesoße

Warm apple pie⁽¹⁰⁾ with vanilla ice-cream⁽²⁾ or vanilla sauce

3,90 €

Kuchen - Stück

Cake – portion

2,50 €

Torte - Stück

Gateau – portion

2,80 €

Unsere besondere Empfehlung

We especially recommend

Feine heiße Schweizer Schokolade von weißer oder feinherber Zartbitterschokolade mit Sahnehaube

*Fine Swiss hot chocolate, white or plain chocolate
with a cream topping*

2,20 €

Eisspezialitäten

Ice-cream specialities

Eiskaffee

**Crème Vanilla⁽²⁾, aufgefüllt mit Kaffee⁽¹¹⁾,
dazu etwas Sahne und Schokoladenraspeln**

Ice coffee

*Crème vanilla⁽²⁾ topped up with coffee⁽¹¹⁾ with extra cream
and chocolate chips*

3,80 €

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

“Coupe Danemark” – soft vanilla ice-cream

with hot chocolate sauce

4,20 €

„Banana Boat“

**Zwei Kugeln Crème Vanilla⁽²⁾ und eine Kugel Chocolat Chip,
garniert mit Bananenstücken, Sahne, Schokosoße^(1,6) und Krokant**

“Banana Boat”

*Two scoops of crème vanilla⁽²⁾ and a scoop of chocolate chip,
garnished with banana, cream, chocolate sauce^(1,6) and cracknel*

4,90 €

“Schwarzwälder Kirsch–Becher“

**Zwei Kugeln Crème Vanilla⁽²⁾ und eine Kugel Chocolat Chip,
garniert mit Kirschen⁽²⁾, Sahne und Fächerwaffel⁽⁶⁾**

“Black Forest cherry–cup”

*Two scoops of crème vanilla⁽²⁾ and a scoop of chocolate chip,
garnished with cherries⁽²⁾, cream and wafer⁽⁶⁾*

5,20 €

**„Gut in Form“ – Rießenkugel Cashew-Sauerrahmeis
im Müslimantel, auf frischem Obstsalat**

„Fit to go“ – Large scoop of cashew sour cream ice-cream

wrapped in muesli with fresh fruit salad

5,40 €

Gemischtes Eis - 3 Kugeln⁽²⁾

Mixed ice-cream – 3 scoops⁽²⁾

3,60 €

Gemischtes Eis - 3 Kugeln⁽²⁾ mit Sahne

Mixed ice-cream – 3 scoops⁽²⁾ with cream

4,20 €

Kugel Eis - pro Kugel⁽²⁾

Scoop of ice-cream – per scoop⁽²⁾

1,20 €

Schlagsahne – Portion

Whipped cream – portion

0,60 €

Zusatzstoffe:

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

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. All prices are inclusive of tax.