



Vielen Dank,

für Ihr Interesse und Vertrauen in unsere
Leistungen.

Wir freuen uns, dass Sie uns die Gelegenheit geben,
Ihr Gastgeber zu sein.

Direkt neben dem Hochzeitshaus, in unmittelbarer Nähe vom Dom, Fischmarkt und dem Waidspeicher, begrüßt Sie das Team vom "Kromer´s Restaurant & Gewölbekeller".

Unser Konzept beruht auf einer simplen aber grundlegenden Idee.
Gemütliches Ambiente - hausgemachte Küche - netter Service.

Mit diesen 3 kleinen aber wichtigen Dingen möchten wir zum Ursprung der Dienstleistung zurückkehren und somit den "Dienst am Gast" wieder neu definieren.
Nur so können Sie sich bei uns "**einfach**" aber rundum "**wohl fühlen**".

Ob gemütlich im Restaurant, idyllisch im grünen Innenhof oder eher rustikal im Gewölbekeller, auch als idealer Partner für Familien- und Firmenfeiern stehen wir Ihnen gern zur Seite.

Von A, wie Aperitiv über D, wie Dekoration bis hin zu Z, wie Zimmer in unserer schönen Ferienwohnung. Wir kümmern uns um die Details, damit Sie sich ganz auf das Wesentliche - Ihre Gäste konzentrieren können.

Bitte betrachten Sie alle Menüs (ab 15 Pers.) und Büfets nur als Vorschläge. Änderungen, Ergänzungen und individuelle Absprachen nehmen wir gerne persönlich mit Ihnen vor.

Wir würden uns freuen bald von Ihnen zu hören.

Bis dahin verbleiben wir
mit gastfreundlichen Grüßen

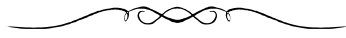
Ihr Kromer´s Restaurant & Gewölbekeller
Steffen Heilmann
Inhaber

Kromer´s Restaurant & Gewölbekeller
Kleine Arche 4, 99084 Erfurt
(direkt neben dem Hochzeitshaus)
Tel.: 0361-64477211

Wahlmenü 1

(Hauptgänge werden vor Ort gewählt)

Cremesuppe von frischer
Brunnenkresse mit Walnussbrot



Gegrilltes Zanderfilet,
serviert mit Zitronengemüse und
Zartweizen

oder

Gebratene Hähnchenbrust, dazu
Nudeln in selbstgemachtem
Petersilienpesto,
saisonale Gemüsestücke,
Löwenzahn & Cherrytomaten

oder

Rinderroulade hausgemacht,
dazu Thüringer Klöße und Rotkohl



Hausgebackener Schokoladenkuchen
mit Erdbeersoße

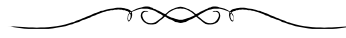
€ 23,50 pro Person

Änderungen der Suppe, Hauptgänge,
Dessert möglich

Wahlmenü 2

(Hauptgänge werden vor Ort gewählt)

Reinhardsbrunner Rauchforellenfilets
mit frischem Meerrettich und kleine Salate



Kalbsschnitzel, „Cordon bleu“ gefüllt mit Appenzeller Käse
und Schinken, serviert mit gegrillten Gemüsen und
Kromer´s Bratkartoffeln

oder

Frischer Tagesfisch gegrillt auf Blattspinat und
Petersilienkartoffeln

oder

Geschmorte Schweinebäckchen, dazu Thüringer Klöße und
Rotkohl

oder

vegetarisch

Gegrillter Ziegenkäse mit Edelkastanienhonig aus der
Schlossimkerei Tonndorf,
dazu kleine Salate Mini-Äpfel und Walnussbrot



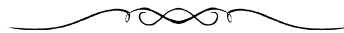
Hausgemachtes Parfait mit frischen Früchten

€ 28,50 pro Person

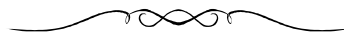
Änderungen der Suppe, Hauptgänge, Dessert möglich

Gala Menü 3

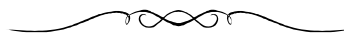
Räucherlachs mit Senf-Dill-Dressing an Feldsalat



Weißer Tomatensuppe mit Basilikum



Rosa gebratenes Kalbssteak mit Frankfurter grüner Soße und Sableékartoffeln



Bayrisch Creme mit frischer Vanille und fruchtiger Soße

€ 31,50 pro Person

„Mittagspaket“
Alles inklusive
**Für Hochzeit,
Geburtstag, Taufe
oder was auch immer
es zu feiern gibt**
(gültig von 11.30 bis 14.30 Uhr)

Menü
(Hauptgänge werden vor Ort gewählt)

Klassische Hochzeitssuppe
bzw. Festtagsuppe
mit Fleischklößchen, Nudeln,
Gemüse und Eierstich

—
Gegrilltes Zanderfilet,
serviert mit Zitronengemüse und Zartweizen

oder

Gebratene Hähnchenbrust, dazu Nudeln in
selbstgemachtem Petersilienpesto, saisonale
Gemüestücke, Löwenzahn & Cherrytomaten

oder

Rinderroulade hausgemacht,
gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgerken,
dazu Thüringer Klöße und Rotkohl

—
Hausgebackener Schokoladenkuchen
mit Erdbeersoße

€ 34,50 pro Person
(inklusive Sektempfang mit Brot und Salz,
Menü,
alle Getränke
(alkoholfrei, Biere, Weinauswahl,
Spirituosenauswahl, Kaffee/ Tee)
liebevolle Dekoration,
individuelle Menükarten

oder € 46,50
mit extra Kaffee/ Kuchen am Nachmittag
ab 15.00 Uhr

saisonale Menüs

stellen wir gerne extra für Sie zusammen

Januar/ Februar
Schwarzwurzeln, Feldsalat,
Nüsse, Grünkohl

März/ April
Spargel, Spinat, Kopfsalat,
Rhabarber

Mai/ Juni
Mangold, Spargel Beeren, Rhabarber,
Wildkräuter

Juli/ August
Beeren, Mangold, Pfifferlinge, Wildkräuter

September/ Oktober
Kürbis, Schwarzwurzeln, Steinpilze

November/ Dezember
Wildgerichte, Grünkohl, Kürbis,
Schwarzwurzeln, Nüsse, Esskastanien

Vorspeisen

zur Änderung im Menü

- Tagessuppe- ja nach Saison und Wetterlage
- Weimarer Zwiebelsuppe
- weiße Tomatensuppe
- Currycremesuppe mit Hähnchen
- Ruccolacremesuppe

Hauptgänge

zur Änderung im Menü

- Kalbsschnitzel „Cordon bleu“
- gegrillter Ziegenkäse mit Honig
- Kalbsrückensteaks
- geschmorte Schweinebäckchen
- Risotto mit Ofentomaten

Desserts

zur Änderung im Menü

- Tagesdessert - nach Saison und Wetterlage
- Waldbeerengrütze mit Vanillesoße
- Schokoladenmousse
- Bayrisch Creme
- fruchtiges Parfait

„Partypaket“ Abend (ab 30 Personen)

Sektempfang,
Barbecue oder Menü,
Getränkepauschale
mit Bieren, Weine, alkoholfreie Getränke,
Heißgetränke, Sekt,
Spirituosen- und
Longdrinkauswahl,
liebevolle Dekoration,
individuelle Menükarten,
Namenskarten,
exklusive Nutzung von
Gewölbekeller oder Restaurant,
Servicepersonal bis 02.00 Uhr

€ 72,00 pro Person

oder € 84,00

mit extra Kaffee/ Kuchen am Nachmittag
ab 15.00 Uhr

„Bausteine“

Baumstammsägen € 20,00

Eisbombe... € 4,00 pro Person
Hausgemachtes Eis aus dem
„San Remo, Marktstraße
...die zündende Idee mit Wunderkerzen

Stadtführung (bis 35 Personen) € 120,00
für zwischendurch

Übernachtung für bis zu 3 Personen
in unserer Ferienwohnung im 2. Stock
*€ 65,00 für 2 Personen je Nacht von So bis Do
bzw. € 75,00 je Nacht Fr & Sa
*Aufbettung auf Schlafcouch für 1 Person im
Wohnzimmer: € 15,00 je Nacht
*Endreinigung € 20,00

Im „Haus Kindersegen“, wie die Kleine Arche 4
auch genannt wird, finden Sie unsere gemütliche
Dachgeschosswohnung. Auf 60m² findet sich ein
Wohnzimmer mit Schlafcouch, Schlafzimmer mit
Doppelbett, Küche, Bad mit Dusche &
Badewanne. Handtücher und Bettwäsche sind
ebenso vorhanden und inklusive.

Getränkepauschale -Preise auf Anfrage-

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

Selters sprudel, medium oder still

Bittergetränke & Limonaden

Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale

Vita Cola, Zitronenlimonade, Orangenlimonade

Säfte und Nektare / Fahner Frucht Gierstädt

Apfel, Orange, Banane, Mango, Sauerkirsche

Biere

Eichsfelder Braumanufaktur/
Hüpstedt im Eichsfeld

Michels „Helles“ vom Fass

Michels Dunkel Flasche

Radeberger Pils vom Fass

Schöffelhofer Hefeweizen hell oder alkoholfrei

Jever Fun alkoholfrei

Weine

Kromer´s Hauswein, Thüringen/ Württemberg

Cuveé aus Müller Thurgau und Riesling,
halbtrocken

Frankreich

Chardonnay- Sauvignon, trocken

Blanc Intense Pays D´Oc

Spanien

Tempranillo, trocken

Vino de La Tierra De Castilla

Rheinhessen

Dornfelder, Q.b.A.,

halbtrocken, Weinkontor Westhofen

Baden

Winzerkeller Hex vom Dasenstein

Spätburgunder Rosé, Q.b.A. ,trocken

Heissgetränke

Kaffee/ Espresso, Ronnefeldt Blatt Tee

Spirituosen- und Longdrinkauswahl

Fahner Obstbrände

Erfurter Gin & Tonic,

Campari Orange

Aperol Sprizz

Wodka Lemon

Büfets auf Anfrage

Barbecue Grillbüfett

in unserem grünen Innenhof
ab 30 Personen und auf Anfrage

Vorspeisen und Salate

Coleslaw Salat – amerik. Krautsalat,
Italienischer Pastasalat mit Petersilienpesto und
Cherrytomaten,
Asiatischer Gemüse-Salat mit Sprossen, Chilli &
Ingwer,
Griechischer Salat mit Gurken, Tomaten
und Fetakäse, Blattsalate & Cous Cous,

Suppe

Kalte andalusische Gemüsesuppe

„Leckerer vom Grill“

Rindersteaks in Rosmarin-Öl,
Hähnchenspieße in Curry-Marinade,
Fischfilet in Folie,
eingelegter Haloumikäse,

und dazu...

Grillgemüse,
Brotauswahl und Minibrötchen,
Rosmarin-Kartoffelecken,
Kräuterbutter, verschiedene Dips

Dessert

Salat aus frischen Früchten
mit Orangenlikör,
Hausgebackener Schokoladenkuchen

€ 29,50 pro Person

Thüringer Grillbüfett

in unserem grünen Innenhof
ab 30 Personen und auf Anfrage

Vorspeisen und Salate

Tomaten-Gurkensalat mit frischen Kräutern,
Blattsalate mit Kräuter-Dressing,
Sellerie-Apfel-Salat mit Nüssen,
frischer Weißkohlsalat,
Puffbohnsalat mit roten Zwiebeln,
und Kresse

„Leckerer vom Grill“

Thüringer Bratwürste,
saftige Rostbrätl,
eingelegte Hähnchenbrüste

und dazu...

Kromer´s Bratkartoffeln,
Kartoffel-Gurken-Salat,
warmes Walnussbrot,
Kräuterbaguettes,
Kräuterbutter,
verschiedene Dips

Dessert

Erfrischende Waldbeerengrütze
mit Vanillesoße

€ 25,50 pro Person

Das würde auch noch passen.....

Lammkotelettes,
Fischfilet in Folie,
marinierte Kalbskotelettes,
gebutterte Maiskolben,
Hirsch-Racks,
Hähnchenflügel,
Mixed Grill am Spieß,
Riesengarnelen

Menü und Programm - Themenabende im Gewölbekeller

Freuen Sie sich auf lustige, heitere, unterhaltsame und nicht so trockenen Unterhaltung zwischen den Gängen eines Menüs im historischen Gewölbekeller.

Programm 1

„Kabarett und Kulinarisches - mit Ulf Annel“

Der Erfurter „Arche“-Kabarettist Ulf Annel erzählt in seinem Solo-Programm von der „unglaublichen Geschichte Thüringens“. Alles war - und trotzdem zum Lachen!
(siehe auch „Programm 5“ mit Ulf Annel)

Programm 2

"ER-FURT spezial", eine Zeitreise durch die Geschichte Erfurts“

Nach dem Essen unterhält Sie einer der bekanntesten Stadtführer mit frechen, interessanten und unterhaltsamen Geschichten. „Hajo“ erscheint im Kostüm und verblüfft auf seiner Zeitreise selbst Alt-Erfurter noch mit ganz neuen und unglaublichen Geschichten.

Unser Tipp: Unternehmen Sie mit „Hajo“ nach dem Essen einen kleinen Verdauungsspaziergang durch die Altstadt (kann auch vor Ort entschieden werden).

Programm 3

„Mittelaltergeschichten von Marktfrau Johanna“

Johanna kennt sich aus im mittelalterlichen Erfurt. Wurde doch auf den Märkten mancher Klatsch und Tratsch ausgetauscht. Sie weiß wozu ein alter Leichenzahn diente und auch, wie fromm die Erfurter Mönche wirklich waren. Sie erzählt, wie und weshalb die Erfurter ihren Bürgermeister aufbaumelten und auch warum die einfachen aber trinkfesten Leute in Erfurt montags blau machten.

Programm 4

"Der falsche Prinz in Erfurt - ein Hochstapler packt aus“

Erleben Sie authentische Kriminalfälle aus der Geschichte der Stadt. Mathias Gose schlüpft in die Rolle von Harry Domela, einem der größten Hochstapler, der sich in den 20er Jahren vom Bettler zum Prinzen „hochstapelte“.

Programm 5

„KUMMERSCHLUSS MIT SCHLUMMERKUSS oder „Die deutsche Sprache ist ein Witz“

Der Erfurter „Arche“-Kabarettist Ulf Annel hat sein Schüttelreim-Büchlein „Kummerschluss mit Schlummerkuss“ im Gepäck und den Kopf voller amüsanter Ideen, denn er meint, die deutsche Sprache sei ein Witz. Er wird den Beweis antreten, dass ein einziger Buchstabe die Welt verändern kann. Ulf Annel entführt auf die Wortspielwiese. Was manche Leute nur ungern in den Mund nehmen, steckt nämlich voller witziger Überraschungen: die Muttersprache unseres Vaterlands. Herrlich! Und manchmal dämlich.

€ 39,00 pro Person

(inkl. Menü, Programm und alleinige Nutzung des Gewölbekellers)

buchbar für Gruppen ab 20 Personen,

Angebot gilt nicht in der Vorweihnachtszeit



Das (s) wollten Sie noch wissen...

**Wissenswertes von A, wie Ambiente,
über D, wie Dekoration bis hin zu Z, wie Zimmer- und Hotелеmpfehlungen.**

Ambiente

Verlassen Sie sich auf unsere Phantasie. Wir gestalten Ihre Tische dem Anlass entsprechend und ganz nach Ihren Wünschen. Von klassisch-elegant bis hin zu einfach und rustikal. Am Tage Ihrer Veranstaltung holen wir frische Blumen vom Erfurter Wochenmarkt oder pflücken schon einmal im Sommer selbst an bunten Wiesen in der Erfurter Umgebung. Kalkulieren Sie hier nur eine kleine Aufwandspauschale ein.

Büfets/ Menüs

Mit unseren Menü- und Büfettvorschlägen werden wir jedem Gaumen und jeder preislichen Vorstellung gerecht. Scheuen Sie sich aber nicht, alles auch individuell mit uns abzusprechen. Ob Spargel im Frühling, frische Beeren und Pfifferlinge im Sommer oder Grünkohl im Winter. Zu saisonalen Produkten hat unser Küchenchef leckere Tipps und weitere Menüvorschläge.

Carl Kromer...

Namensgeber des Restaurants, wurde am 15. Mai 1871 in Neustadt im Schwarzwald geboren. Mit 24 Jahren siedelte der Sohn einer Kaufmannsfamilie nach Erfurt über und machte hier als Prokurist und später auch als Teilhaber in der zur damaligen Zeit sehr bekannten „Lingel Schuhfabrik“ Karriere. Wie Carl zum Namensgeber unseres Restaurants wurde erfahren Sie in unserer Speisekarte oder auf unsere Homepage.

Kinder

Wir sorgen während Ihrer Veranstaltung im Restaurant mit Mal- und Spielzeug für die Unterhaltung der Kleinsten. In unserer Speisekarte finden Kinder das „Carl Kromer Rätsel“. Und wer hier die 3 Fehler findet, bekommt sogar einen Gutschein zum kostenlosen Nudlessen

Menükarten

Diese drucken wir zu allen Firmen- und Familienfeiern kostenfrei und individuell. Ein nettes Andenken und Mitbringsel für zu Hause. Auf Wunsch beziehen wir Bilder des Ehrengastes in den Druck ein.

Programme - vor, während oder nach Ihrer Veranstaltung

Lustiges Kabarett, Thüringer Geschichte(n) oder musikalischer Umrahmung. Wir haben Kontakte zu verschiedensten Künstlern und vermitteln diese gerne weiter.

Parken

Das Parken ist vor unserem Restaurant leider nur Anwohnern gestattet. Zum Aussteigen oder „Abliefern“ kann aber natürlich gerne bis vor die Tür gefahren werden. Mit dem Auto erreichen Sie uns am besten über Domplatz/ Kettenstraße/ Paulstraße/ Kleine Ache. Ca. 5 Minuten Gehweg von uns können Sie im „Parkhaus am Dom“ aber recht kostengünstig auch über Nacht parken.

Räumlichkeiten

Restaurant – ebenerdig für max. 54 Personen. Direkt an unser Restaurant schließt sich der Innenhof an, den man im Sommer mitnutzen kann. Mit aufgelockerter Bestuhlung sind so bis zu 80 Personen möglich.

Tischformen:

8 bis 22 Personen-Tafel; 23 bis 34 Personen-U-Form; ab 35 Personen Einzeltische

Gewölbekeller – für max. 52 Personen

Der wunderschöne Keller aus Natursteinen eignet sich sowohl für Feiern jeglicher Art, kann aber auch als Konferenz- und Besprechungsraum genutzt werden. Ein besonderes Highlight sind hier 2 originale Kirchenbänke aus dem Dom, die Sie natürlich auch zum Sitzen mitnutzen können.

Tischformen:

Tafel bis 26 Personen; Block bis 26 Personen; U-Form bis 44 Personen; Einzeltische/ mehrere Tafeln von 45 bis 52 Personen

Innenhof

Unser grüner Innenhof bietet besonders in den warmen Monaten idyllische Plätze unter Weinreben und bunten Blumenarrangements. Aber auch im Winter kann man sich in der Weihnachtszeit einen hausgemachten Glühwein oder Kirschkirschen schmecken lassen.

Tischformen: Aufgelockerte Bestuhlung bis zu 40 Personen

Stadtführung

Gerne organisieren wir „zwischen Erdbeertorte und Abendessen“ eine kleine Stadtführung, die besonders gut bei Ihren auswärtigen Gästen ankommt. Bitte kalkulieren Sie für 1-2 Stunden und für bis zu 35 Gäste € 120,00 für einen Stadtführer (mit oder ohne Kostüm).

Toiletten

Unsere Toiletten befinden sich in Restaurantebene und sind somit ebenerdig.

Zimmer

Im „Haus Kindersegen“, wie die Kleine Arche 4 auch genannt wird, finden Sie unsere gemütliche Dachgeschosswohnung. Auf 60m² findet sich ein Wohnzimmer mit Schlafcouch, Schlafzimmer mit Doppelbett, Küche, Bad mit Dusche & Badewanne. Handtücher und Bettwäsche sind ebenso vorhanden und inklusive.

Übernachtung für bis zu 3 Personen in unserer Ferienwohnung im 2. Stock

*€ 65,00 für 2 Personen je Nacht von So bis Do

bzw. € 75,00 je Nacht Fr & Sa

*Aufbettung auf Schlafcouch für 1 Person im Wohnzimmer: € 15,00 je Nacht

*Endreinigung € 20,00