



Sehr geehrter Gast!

**Wir freuen uns, Sie in unserem Hause
verwöhnen zu dürfen.**

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und hoffen,
dass Sie sich in unserem Hause wohl fühlen.
Die gepflegte Gastlichkeit soll dazu beitragen,
Ihnen Stunden der Entspannung und des Genießens zu bereiten.**

**So sind wir bestrebt, mit Küche und Service
beste Leistungen zu bringen, um jeden Gast zufrieden zu stellen.
Sollte uns dennoch einmal ein Missgeschick unterlaufen,
wären wir für einen Hinweis dankbar.**

**Wir würden uns freuen, Sie recht bald wieder
in unserem Hause begrüßen zu dürfen.**

*Die Ahnenreihe der Familie Römann
lässt sich bis 1498 lückenlos
zurückverfolgen.*

*Der Anfang war landwirtschaftlich geprägt –
später kam eine Branntweinbrennerei dazu.*

*Ein Erbschaftsvertrag aus dem Jahre 1794,
noch heute im Besitz der Familie, belegt,
dass mit dieser Branntweinbrennerei
ein Ausschank verbunden war.*

*Von den recht bescheidenen, gastronomischen Anfängen
entwickelte sich durch die Jahrhunderte
gerade dieser Bereich am Stärksten,
so dass die landwirtschaftliche Tätigkeit
im Laufe der Zeit eingestellt wurde.*

*Der Neubau der Gaststätte
mit einem großzügigen Saalbetrieb
und Kegelbahn wurde
im Jahre 1968 fertig gestellt.*

*Weitere Umbauten in
den folgenden Jahrzehnten haben
dem Betrieb sein heutiges Aussehen gegeben.*

Auf dem alten Eichenbalken vor dem Erbhaus stand geschrieben:

*„Si Deus pro nobis quis contra pas“ Röm 8 5 31
Heinrich Römann den 16ten Juny im Jahre 1795*

aus dem Lateinischen:

„Wenn Gott mit uns ist, wer wird gegen uns sein“

Weinkarte

Feine Weine zum Genießen

Deutschland – Weißweine

Weingut Krebs-Grode, Rheinhessen

Weißburgunder Qualitätswein – trocken, angenehme Frucht, bekömmlich

Karaffe

0,25l

4,00 €

Flasche

0,75l

Weingut Krebs-Grode, Rheinhessen

„Guntersblumer Bornpfad“

Riesling Kabinett – lieblich, duftig, fruchtig

12,50 €

Weingut Schäffer, Pfalz

Kirchheimer Schloßberg

Kerner Qualitätswein – halbtrocken, leicht & frisch

15,80 €

Weingut Hiss, Baden

„Eichstetter Herrenbuck“, Kaiserstuhl

Weißburgunder – halbtrocken, dezent, fruchtbetont

18,50 €

Weingut Hiss, Baden

„Eichstetter Herrenbuck“, Kaiserstuhl

Weißburgunder – trocken, dezent, fruchtbetont

18,50 €

Weingut H. T. Eser, Rheingau

Riesling No. 2 Classic

Riesling – trocken, frisch, saftig, harmonisches Säurespiel

18,50 €

Weingut Schmitges, Mosel

„Grauschiefer Steilhang“

Riesling – trocken, frisch, feinabgestimmte Säure, rund

24,50 €



Deutschland – Roséwein

Weingut Schäffer, Pfalz

Heroldrebe Rosé – halbtrocken, leicht & angenehm

15,80 €

Deutschland – Rotweine

Weingut Krebs-Grode, Rheinhessen

Spätburgunder – lieblich, vollmundig, saftig

14,50 €

Weingut Krebs-Grode, Rheinhessen

Lemberger – halbtrocken, voll, erinnert an schwarze Früchte

16,50 €

Weingut Landgraf, Rheinhessen

Dornfelder – trocken, vollmundig, beerig

6,40 €

18,50 €

Weingut Krebs-Grode, Rheinhessen

„Quarterra“

Cabernet/Pinot – trocken, kraftvoll, fruchtbetont, vielschichtig

23,50 €

Alle Weine enthalten Sulfite

Die Preise verstehen sich incl. Mehrwertsteuer und Bedienung.

Weine Europa & Übersee

	Karaffe 0,25l	Flasche 0,75l
<i>Terre Allegre, Apulien, Italien</i> <i>Rotwein – Sangiovese – trocken, leicht, süffig, weich</i>	4,00 €	
<i>Maestro Italiano, Apulien, Italien</i> <i>Rotwein – Primitivo – trocken, rund, angenehm, würzig</i>		12,90 €
<i>Casa Defra “1404”, IGT Venezien, Italien</i> <i>Weißwein – Pinot Grigio – trocken, fruchtig, elegant</i>		14,50 €
<i>Slent Farms “Ayama”, Paarl, Südafrika</i> <i>Weißwein - Chardonnay – trocken, fruchtig, elegant</i>		19,50 €
<i>Odfjell Vineyards „Barbor“, Maipo Valley, Chile</i> <i>Rotwein – Cabernet Sauvignon – trocken, vollmundig, beerig, würzig</i>		18,50 €
<i>Rotweingut Iby, Burgenland, Österreich</i> <i>Rotwein – Blaufränkisch Classic – trocken, weich, fruchtbetont, vollmundig</i>		22,50 €

Sekt und Prosecco

<i>Maison Laon Demi-Sec – Jahrgangssekt halbtrocken</i> <i>fruchtig, frisch, mild und harmonisch</i>		15,50 €
<i>Maison Laon Sec – Jahrgangssekt trocken</i> <i>fruchtbetont, feingliedrig, gut balanciert und bekömmlich</i>		19,50 €
<i>Casa Defra “Frivolo”, IGT Venezien, Italien</i> <i>Vino Frizzante di Prosecco – trocken, fast zart, frisch & fruchtig</i>		15,50 €

Aperitif

<i>Wisdom & Warter, Cream Sherry</i> <i>Jerez de la Frontera, Spanien – lieblich, satt, intensiv</i>		2,50 €
<i>Wisdom & Warter, Amontillado Sherry</i> <i>Jerez de la Frontera, Spanien – halbtrocken, nussig</i>		2,50 €
<i>Wisdom & Warter, Fino Sherry</i> <i>Jerez de la Frontera, Spanien – trocken, finessenreich, leicht salzig</i>		2,50 €
<i>Quinta do Noval, Fine Tawny Port</i> <i>Douro Tal, Portugal – lieblich, beerig, vollmundig</i>		2,90 €
<i>Martini Bianco</i>		1,60 €



Alle Weine, Sekte, Prosecco, Sherry und Portwein enthalten Sulfite
Die Preise verstehen sich incl. Mehrwertsteuer und Bedienung.

Getränkekarte

Biere vom Faß...

<i>Veltins Pilsener</i>	0,20l	1,50 €
<i>Veltins Pilsener</i>	0,30l	2,20 €
<i>Veltins Pilsener</i>	0,40l	3,00 €

Biere aus der Flasche...

<i>Veltins Pilsener</i>	0,33l	2,00 €
<i>Beck's alkoholfrei</i>	0,33l	2,00 €
<i>Franziskaner Hefe-Weissbier</i>	0,50l	3,50 €
<i>Franziskaner Hefe-Weissbier alkoholfrei</i>	0,50l	3,50 €
<i>Veltins Malz</i>	0,33l	2,00 €

alkoholfreie Getränke...

<i>Coca Cola</i> ^{1,5,9}	0,20l	1,70 €
<i>Coca Cola Light</i> ^{1,5,9,10}	0,20l	1,70 €
<i>Fanta</i> ^{1,2,3,4,5}	0,20l	1,70 €
<i>Sprite</i> ^{4,5}	0,20l	1,70 €
<i>Vilsa Zitronenlimonade</i> ^{4,5}	0,20l	1,30 €
<i>Vilsa Gourmet Medium Mineralwasser</i>	0,25l	1,70 €
<i>Vilsa Gourmet Medium Mineralwasser</i>	0,75l	4,50 €
<i>Vilsa Gourmet Naturell Mineralwasser</i>	0,75l	4,50 €
<i>Obstkelterei Van Nahmen Apfelsaft</i>	0,20l	2,00 €
<i>Obstkelterei Van Nahmen Orangensaft</i>	0,20l	2,00 €
<i>Schweppes Bitter Lemon</i> ^{3,4,5,12}	0,20l	2,00 €
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,20l	1,70 €

Spirituosen & Liköre

<i>Rosche Weizenkorn</i>	32 % vol	2 cl	1,30 €
<i>Rosche „Uralter“ Weizendoppelkorn</i>	38 % vol	2 cl	1,50 €
<i>Johann D. Alter deutscher Kornbrannt</i> (mindestens ein Jahr eichenholzgereift)	38% vol	2 cl	1,60 €
<i>Wacholder</i>	32% vol	2 cl	1,30 €
<i>Kruiden</i>	32% vol	2 cl	1,30 €
<i>Saure Kirsche</i>	15% vol	2 cl	1,30 €
<i>Apfelkorn</i>	20% vol	2 cl	1,30 €
<i>Steinhäger</i>	38% vol	2 cl	1,60 €
<i>Absolut Vodka</i>	40% vol	2 cl	2,00 €
<i>Malteser Aquavit</i>	40% vol	2 cl	2,00 €
<i>Aalborg Jubiläums-Aquavit</i>	42% vol	2 cl	2,30 €
<i>Linie Aquavit</i>	42% vol	2 cl	2,50 €
<i>Mariacron</i>	36% vol	2 cl	1,50 €
<i>Asbach Uralt</i>	38% vol	2 cl	1,80 €
<i>Copper's „Der Alte“ deutscher Weinbrand VSOP (faßgelagerter, alter Weinbrand)</i>	36% vol	2 cl	1,80 €
<i>Metaxa *****</i>	40% vol	2 cl	2,00 €
<i>Remy Martin VSOP</i>	40% vol	2 cl	2,40 €
<i>Hansen Rum</i>	40% vol	2 cl	1,30 €
<i>Bacardi, weißer Rum</i>	38% vol	2 cl	1,50 €
<i>Lütje Minze, Pfefferminzlikör</i>	50% vol	2 cl	2,00 €
<i>Johnnie Walker Red Label Blended Whisky</i>	40% vol	2 cl	2,20 €
<i>Jim Beam Whisky</i>	40% vol	2 cl	2,00€
<i>Canadian Club Whisky</i>	40% vol	2 cl	2,00 €



Obstbrände

<i>Liebl Früchtezauber (Obstbrand mit Feige)</i>	33,5% vol	2 cl	2,00 €
<i>Scheibel Obstbrand (Apfel & Birne)</i>	40% vol	2 cl	2,00 €
<i>Scheibel Himbeergeist</i>	43% vol	2 cl	2,50 €
<i>Scheibel Kirschwasser</i>	43% vol	2 cl	2,50 €
<i>Scheibel Mirabellenbrand</i>	43% vol	2 cl	2,50 €
<i>Scheibel Williams Birne</i>	40% vol	2 cl	2,50 €

Magenbitter

<i>Boonekamp</i>	40% vol	2 cl	1,50 €
<i>Jägermeister</i>	35% vol	2 cl	1,80 €
<i>Fernet Branca</i>	40% vol	2 cl	1,80 €
<i>Fernet Menta</i>	40% vol	2 cl	1,80 €
<i>Ramazotti mit Zitrone, auf Eis</i>	30% vol	2 cl	2,00 €
<i>Averna</i>	32% vol	2 cl	1,80 €
<i>Kümmerling</i>	35 % vol	2 cl	1,80 €
<i>Underberg</i>	44 % vol	2 cl	2,00 €
<i>Lockstetter</i>	45% vol	2 cl	2,00 €
<i>Möhlen-Michel Kräuter (exklusiver Kräuterlikör)</i>	28% vol	2 cl	1,80 €



Heiße Getränke...

<i>Tasse Kaffee</i> ⁹	1,50 €
<i>Kännchen Kaffee</i> ⁹	3,00 €
<i>Espresso</i> ⁹	1,50 €
<i>Cappuccino</i> ⁹	2,00 €
<i>Latte Macchiato</i> ⁹	2,20 €
<i>Grog (Rum)</i>	2,50 €
<i>Glühwein</i> ^{enthält Sulfite}	2,00 €
<i>Glas Tee</i>	1,50 €
<i>Kännchen Tee</i>	3,00 €



Die Preise verstehen sich incl. Mehrwertsteuer und Bedienung.

Zusatzstoffe:	1. Farbstoffe	4. Aromen	7. Phosphat	10. Süßungsmittel
	2. Konservierungsstoffe	5. Säuerungsmittel	8. Milcheiweiß	11. Nitritpökelsalz
	3. Antioxidationsmittel	6. Schwärzungsmittel	9. Koffein	12. Chinin