

Unsere Speisekarte



WEINSTUBE
IM RÖMER

Ei Gude

**Gude Ihr Frankfurter unn Eigeplackte, auch alle annern herzlich
Willkommen in der Weinstube im Römer!**

Unser charmantes Traditionslokal im Herzen Frankfurts erstrahlt in neuem Glanz und freut sich darauf, euch mit regionalen Köstlichkeiten zu begeistern. Taucht mit uns ein in die Welt der Frankfurter Küche, wo Tradition auf Innovation trifft.

Entdeckt regionale Schätze

Beginnen wir unsere kulinarische Expedition in Dribbdebach, mit der berühmten grünen Soße aus den frischen 7 Kräutern, direkt aus den Dribbdebacher Gärten. Weiter geht's mit dem Star unserer Küche: Der Kartoffel von Bauer Trapp aus dem Hochtaunuskreis, der auch für unsere Zwiebeln und die legendäre Riesenbratwurst sorgt.

Wir bleiben im Taunus und hüpfen zum Forellengut Herzberger, wo unsere köstlich geräucherten Forellen herkommen. Auch unser knuspriges Bauernbrot stammt aus der duftenden Seipler's Backstube. Und das Fleisch? Das stammt aus der Oberhessischen Wetterau vom Apfelhof, meisterhaft verarbeitet von der Metzgerei Nagel und der Metzgerei Haase aus Bonames, die unsere Rindsrostbratwürste durch die Zusammenarbeit mit der Feinkostgarage kreiert.

Regionale Vielfalt und mehr

Die Eier liefert der Hofladen Jahn aus Büdesheim, während die Hungener Käse Scheune uns mit einer Vielfalt an Käsesorten verwöhnt. Doch wir schauen auch über den Tellerrand hinaus: Die Sennerei Diepolz aus dem Allgäu bereichert unsere Käseplatte mit köstlichen Hartkäsesorten.

Ein Hauch von Internationalität

Schließlich reisen wir in die Schweizer Höhen zur „Molinari Sempione“ am Simplon Pass, wo die höchste Fleischtrocknerei Europas unseren Schinken veredelt.

Kommt vorbei und erlebt eine Geschmacksexpedition voller lokaler Entdeckungen und internationaler Überraschungen.
Wir freuen uns darauf, euch zu verwöhnen!

Eure Meinung ist uns wichtig



Der frühe Vogel

Unsere Frühstücksvariationen
können Sie von 09 bis 13 Uhr bestellen.

Die Basis: pro Person / € 16,90
mit unserer berühmten Käseplatte aus verschiedenen
Weich- und Hartkäsesorten, einem gekochten Ei, einem
Croissant, Bauernbrot, Brötchen, Marmelade, Honig, Butter,
dazu ein Glas frisch gepresster Orangensaft und ein Heißgetränk

Variation 1 pro Person / € 21,90
mit geräuchertem Lachs und Meerrettich, statt dem
gekochten Ei gibt es französisches Rührei

Variation 2 pro Person / € 26,90
mit unserer herzhaften Schinkenplatte aus verschiedenen
Schinkensorten, dazu ein klassisches Omelette

Variation 3 pro Person / € 32,90
mit geräuchertem Lachs, Meerrettich, unserer herzhaften
Schinkenplatte, einem klassischen Omelette, dazu ein Piccolo

Traditionelles Bauernfrühstück € 10,80
Bratkartoffeln mit Speck und Ei

• ohne Speck € 8,90

Französisches Rührei mit Bauernbrot € 6,50
wahlweise mit

• Schnittlauch, Kräutern, Zwiebeln, Tomaten je € 1,00
• Bergkäse, Feta, Champignons, Lachs je € 2,00

Rustikale Weinstuben-Stullen
Burrata, Cherrytomaten mit Basilikum Pesto auf Bauernbrot € 10,90
Smashed Avocado und pochiertes Ei auf Bauernbrot € 10,90
Geräucherter Lachs in Honigsenf-Marinade auf Bauernbrot € 10,00

Spezialitäten aus der Frühstücksküche
Reuben Sandwich mit Pastrami, Bergkäse und Salzgurken € 10,00
Hausgemachtes Bircher Müsli (vegan) € 8,90
Saftiges Brioche Brot mit Erdbeerpüree und Ricotta € 8,90
Frisches Croissant mit Ziegenkäse, Honig und Feige € 8,90



Was zum Anfang

Vorspeisen

Handkäs "klassisch" mit Musik	€ 4,90
Bauernbrot und Butter, einer oder zweier	€ 8,90
Selbstgemachtes Schneegestöber mit Handkäs-Tartar, Bauernbrot, Salzbrezel und Butter	€ 13,90
Kalbsleberknödel-Suppe mit Bauernbrot	€ 8,90
Cremige Linsensuppe mit Bauernbrot	€ 7,90
Selbstgemachter Zwiebelkuchen	€ 6,90

Was Deftiges

Hauptspeisen

Zarte Ochsenbrust ^{2,7} (gepökelt) mit selbstgemachter grüner Soße und Drillingskartoffeln	€ 19,90
Selbstgemachte Kohlroulade mit Kartoffelstampf und Schmand-Topping	€ 21,80
Selbstgemachter Kalbsleberknödel mit Kartoffelstampf und Sauerkraut	€ 17,80
Entrecôte vom Oberhessischen Weiderind (300 gr.), dazu Bratkartoffeln und selbstgemachte Grüne-Soße-Kräuterbutter, dazu Beilagensalat	€ 31,50
Grobe Bratwurst ^{2,7,11} (160 gr.) mit Kartoffelstampf und Sauerkraut	€ 16,90
Rindsrostbratwürstchen aus eigener Herstellung mit Kartoffelstampf und Sauerkraut	€ 17,80

Ohne Geviechs

Vegetarische Hauptspeisen

Original Frankfurter Grüne Soße ^{D, I} mit 4 halben Eiern dazu Drillingskartoffeln	€ 14,50
Selbstgemachte Sauerkrautlasagne ^{A, D, I} mit Salatbouquet	€ 17,90
Matjesfilets Hausfrauen-Art mit Drillingskartoffeln	€ 17,90
Frisch geräucherte Taunusforelle mit Bratkartoffeln und grüner Soße	€ 21,90
Großer marktfrischer Salatteller ^{I, D, L} aus saisonalem Gemüse an Hausdressing mit Bauernbrot	€ 13,90
• mit saftigen Rinderfiletstreifen	€ 19,90

Ohne alles vom Vieh

Vegane Hauptspeisen

Grüne Stangenbohnen auf einem Tomaten-Zwiebelsud, dazu Bulgur mit Mandeln und Salat	€ 19,80
Blumenkohlauf mit Kartoffeln und frischem saisonalem Gemüse	€ 18,90

was dazu

Beilagen

Knuspriges Bauernbrot	€ 3,50
Grüne Soße	€ 4,50
Kartoffestampf	€ 4,50
Sauerkraut	€ 4,50
Bratkartoffeln	€ 4,50
Kleiner Beilagensalat	€ 5,50

Flammkuchen & Käse

Flammkuchen - Der Klassische € 13,50
mit Speck und Schmand

Flammkuchen - Der Vegetarische € 14,50
mit Gemüse und Feta

Weinstube's legendäre Käseplatte pro Person € 19,90
Roquefort, Brie de Maux, Allgäuer Bergkäse
und verschiedene Käsesorten von der Hungener
Käse Scheune mit Feigensenf
Bauernbrot und Butter

Weinstube's legendäre Wurst- & Schinkenplatte pro Person € 32,90
Walliser Trockenfleisch, Trüffel-Rohschinken,
Hirschtrockenfleisch, Rindfleisch - Hauswurst,
Salami Zia Serena, Hirschwurst alles aus dem
Hause „Molinari Sempione“ Bauernbrot, Butter

Nachspeis

Süßes

Selbstgemachtes Apfel-Tiramisu € 6,90

Wechselnde hausgemachte Kuchen € 5,90

Zusatzstoffe:

1= mit Farbstoffen, 2= mit Konservierungsstoffen, 3= Koffeinhaltig,
4= mit Süßungsmitteln, 5= enthält eine Phenylalaninquelle,
6= mit Geschmacksverstärker, 7= mit Antioxidationsmittel,
8= mit Milcheiweiß, 9= mit Schwefeldioxid, 10= mit Schwärzungsmittel, 11= mit Phosphat, 12= chininhaltig, 13 = gewachst Fischerzeugnisse,

C= Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse,
D= Milch und Milcherzeugnisse, E= Sellerie und Sellerieerzeugnisse,
F= Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, G= Schwefeldioxid und Sulfit, H= Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, I= Glutenhaltiges Getreide,
J= Lupinen und Lupinenerzeugnisse, K= Schalenfrüchte,
L= Senf und Senferzeugnisse,
M= Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse,
N= Weichtiere und Weichtiererzeugnisse



WEINSTUBE
IM RÖMER
WV



WWW.WEINSTUBE-ROEMER.COM

Unsere Weinkarte



WEINSTUBE
IM RÖMER



Prickelnd

Als Aperitif oder Begleiter

Cava DO Brut	on Ice	0,2l	€ 9,00
		0,75l	€ 37,00
Cava DO Rosé	on Ice	0,2l	€ 9,00
Weingut / Spanien		0,75l	€ 37,00
Reserve Exklusiv brut Champagner		0,75l	€ 120,00
Nicolas Feuillatte / Frankreich			


Offene Weiß

Rheingau Riesling QbA trocken		0,2l	€ 7,00
Weingut Allendorf			
Niersteiner Grauburgunder trocken		0,2l	€ 9,00
Weingut Seebrich / Rheinhessen		0,75l	€ 30,00
Sauvignon Blanc trocken		0,2l	€ 9,50
Weingut Studier / Pfalz		0,75l	€ 35,00
Silvaner trocken		0,2l	€ 9,00
Weingut Zur Schwane / Franken		0,75l	€ 30,00
Weiß und Wild, trocken		0,2l	€ 9,00
Weingut Hirsch / Württemberg		0,75l	€ 35,00
Sweet Springbreak		0,75l	€ 45,00
Weingut Studier / Pfalz			
Grüner Veltiner trocken		0,2l	€ 9,00
Weingut Aichenberg / Österreich		0,75l	€ 30,00
Lugana DOC Cipriano di Venezia		0,2l	€ 14,00
Italien		0,75l	€ 48,00

Unsere legendären Tröpfchen

„Lohrberger Hang“ Riesling Kabinett		0,2l	€ 9,00
Weingut Stadt Frankfurt // Frankfurt		0,75l	€ 30,00
„Lohrberger Hang“ Riesling Spätlese		0,2l	€ 9,00
Weingut Stadt Frankfurt // Frankfurt		0,75l	€ 30,00

Offene Rosé



Rambla by Born Rosé	0,2l	€ 9,00
Spanien	0,75l	€ 30,00
Spätburgunder Rosé feinherb	0,2l	€ 9,00
Schmitges / Mosel	0,75l	€ 30,00

Offene Rot

Matura trocken	0,2l	€ 9,50
Weingut Studier / Pfalz	0,75l	€ 35,00
Rot und Wild, trocken	0,2l	€ 9,50
Weingut Hirsch / Württemberg	0,75l	€ 35,00
Spätburgunder trocken	0,2l	€ 9,50
Weingut Allendorf / Rheingau	0,75l	€ 35,00
Cerro Añon Reserva Rioja	0,2l	€ 10,00
Weingut / Spanien	0,75l	€ 38,00
Primitivo I Tratturi Primitivo Puglia	0,2l	€ 10,00
Italien	0,75l	€ 38,00



Flaschen



Chenic Blanc trocken Weingut Seebrich / Rheinhessen	0,75 l	€ 35,00
Weißburgunder & Chardonnay trocken Weingut Hiss / Baden	0,75 l	€ 38,00
Volkach Weißburgunder VDP. Rotwein Weingut Zur Schwane // Franken	0,75 l	€ 40,00
Riesling Charta VDP.Gutswein - QbA Weingut Allendorf // Rheingau	0,75 l	€ 40,00
Erdener Treppchen GG Riesling Großes Gewächs trocken Weingut Schmitges // Mosel	0,75 l	€ 69,00
Winkeler Hasensprung Riesling VDP.Großes Gewächs® Weingut Allendorf // Rheingau	0,75 l	€ 75,00
Vom roten Schiefer Kabinett Weingut Schmitges // Mosel	0,75 l	€ 39,00
Eiswein - 11 ° Celsius Pinot Noir Weingut Hirsch // Württemberg	0,375 l	€ 79,00
ROSÉ SAIGNÉE DQ trocken Weingut Hirsch // Württemberg	0,75 l	€ 38,00
Miraval Côtes de Provence rosé Miraval / Frankreich	0,75 l	€ 45,00
Zensus Rotwein Master Weingut Studier // Pfalz	0,75 l	€ 69,00
Quercus - Barrique - Pinot Noir Rotwein VDP.Gutswein - QbA trocken Weingut Allendorf // Rheingau	0,75 l	€ 60,00
»SY« SHIRAZ DQ trocken Weingut Hirsch // Württemberg	0,75 l	€ 75,00
Knipser Cuvee X Weingut Knipser // Pfalz	0,75 l	€ 40,00
Weingut Knipser // Pfalz	0,75 l	€ 48,00



WT
WEINSTUBE
IM RÖMER
VV



WWW.WEINSTUBE-ROEMER.COM