Römerhof's Gourmetreise

Eine kulinarische Reise voller feiner Aromen, ausgewählter Produkte und der persönlichen Handschrift unserer Küche. Auf Wunsch begleitet von einer harmonisch abgestimmten Wein- oder alkoholfreien Begleitung.

Thunfisch Tartar

Kürbispüree | Sesam

***

Pilz Consommé

Rehfleisch

***

Seezungenroulade

Farce Fine mit Crevetten | Beurre Blanc

***

Erfrischendes Sorbet

***

Rosa Rehrücken

Sauce Chasseur | Marktgemüse

***

Aus der Affinage – Rolf Beelers Selection

Drei ausgewählte Käsesorten | Birnenbrot | Tessiner Feigensenf

***

Gianduja Schokoladenmousse verfeinert mit Penny Blue Rum

In Bourbon Vanille-Sirup pochierte Birne

Römerhof's Gourmetreise
7 Gänge | CHF 154 pro Person
Serviert ab 2 Personen

Römerhof's Signature Journeys

Eine kulinarische Reise durch Herkunft, Handwerk und Inspiration.

Mauritius – Seychellen: Les Saveurs des Îles

Die Aromen der Inselwelt – kreolische Küche, exotische Gewürze und die Erinnerungen an die Heimat von Chef Gerald Bergue.

Mauritianischer Oktopussalat
Zitronen Confit 26

Kreolische Fischsuppe
Verfeinert mit Altem Cognac 18

Gegrillter Fang des Tages <Kreolische Art>
Jasminreis | Gemüse-Achard 52

Mauritianisches Hirschcurry
Duftender Reis | Tomatensalsa 46

Flambierte Banane
Mit Altem Rhum aus Mauritius | Vanilleglacé 15

Alkoholfreie Empfehlung zu Vorspeisen
1dl Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark 11

'Kochen ist für mich Erinnerung, Emotion – und ein bisschen Abenteuer'
– Chef Gerald Bergue

France – Alsace: L'Art de Vivre

Die Tradition der Grande Cuisine – raffiniert, klassisch und mit moderner Handschrift.

Entenleberterrine mi-cuit

Apfel-Ananas-Chutney | Brioche 32

Seezungen Roulade

Farce Fine mit Crevetten | Beurre Blanc | Gemüse 52

Kalbsmilken

Portweinsauce | Kartoffelpüree | fermentierter Knoblauch 28 | 44

Rosa Rehrücken

Sauce Chasseur | Hausgemachte Spätzli 60

Grand Marnier Soufflé

Erfrischendes Joghurtglacé 18
Ca. 25 Minuten Wartezeit

Käse aus der Affinage von Rolf Beeler

Tessiner Feigensenf | getrocknete Früchte | Birnenbrot 19 | 26

Alkoholfreier Genuss zum Fleisch
1dl Wild Kirsche, Wild Edition Sommelier, Obsthof Retter Steiermark 13

Ergänzt wird unsere Küche durch sorgfältig ausgewählte **Wein- und alkoholfreie Empfehlungen** – vom Apéritif über das Menü bis hin zum Käse und süssen Abschluss.

Asien – Die Welt der Aromen

Die Kunst der Aromen – Präzision, Gewürze und moderne Inspiration.

Thunfisch-Lachs-Sashimi
Schwarzer Sesam | Wakame | Ponzu 26

Egg Drop Soup <Asia-Style>
Mais | Ei | Poulet 16

Gedämpfter Red Snapper
Soba Nudeln | Ingwer 49

Sticky Rice
Mango | Kokosnussmilch 15

Genuss ohne Alkohol passend zu Fisch
1dl Wild Quitte, Obsthof Retter Steiermark 12

Römerhof's Klassiker

Unsere zeitlosen Favoriten – vertraute Gerichte die den Römerhof prägen.

Handgeschnittenes Rindstartar <1567>
Toast | Butter 29 | 42

Rehpfeffer
Hausgemachte Spätzli | Rotkraut 43

Prime Rindsfilet
Rotweinsauce | Kartoffelmousseline 60
Auf Wunsch mit **gebratener Entenleber** + 14.50

Gianduja Schokoladenmousse
In Bourbon Vanille-Sirup pochierte Birne 17

Green Journey

Vegetarische Kreationen voller Geschmack, Raffinesse und internationaler Inspiration.

Kürbis Panna Cotta

Veganer Wood Smoked Lachs 17

Steinpilz Risotto

Rucola | Parmesan 24 | 36

Hausgemachte Ravioli

Orange | Ricotta 26 | 38

Ausgewählt für Sie

5cl Pineau, Michael Broger, Weinfelden TG	8.50
1dl Well Apfel mit Rose, Obsthof Retter Steiermark (ohne Alkohol)	9.80

Käse aus der Affinage

Rolf Beeler's Auswahl

Tessiner Feigensenf | getrocknete Früchte | Birnenbrot

Kleine Auswahl (3 Sorten)	19
Grosse Auswahl	26

Genussvolle Empfehlung zum Käse

4cl Porto PRESIDENTIAL Colheita 1995 Portugal	14
1dl Well Hirschbirne, Obsthof Retter Steiermark (ohne Alkohol)	11

English Menu

English Menu

Menu Français

Menu français

Die Welt hinter der Küche

Geschichten, Veranstaltungen und Wissenswertes aus dem Römerhof.

Kulinarische Begegnungen

- Wine & Trüffel mit Olivia Fontana (Piemont), 27. November
- Weihnachtsmenü: 24. Dezember
- Silvestermenü: 31. Dezember

Kristallwasser

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch unser exklusives VitaJuwel-Kristallwasser anstelle von Appenzeller Mineral – für CHF 6 pro Karaffe. Die edlen Edelstein-Phiolen sind zudem ein besonderes Geschenk und bei uns erhältlich.

Qualität & Herkunft

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz - sofern nichts anders vermerkt ist.

Fleisch- & Fischherkunft

Rind: CH, Australien
Entenleber: FR, Ungarn
Poulet, Milken: CH
Reh, Hirsch: AT, Schweiz
Seezunge: Holland, FR

Thunfisch: Philippinen, Sri Lanka
Red Snapper: Atlantik, Ind. Ozean
Lachs: CH und Schottland
Oktopus: Spanien, Portugal

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken und sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Auszeichnungen

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

Mit Liebe zum Detail und höchsten Qualitätsansprüchen servieren wir Ihnen Fischgerichte, die überzeugen – ausgezeichnet durch die **Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch.**

Dominique & Gerald Bergue
Restaurant-Hotel de charme Römerhof,
Freiheitsgasse 3, 9320 Arbon
www.roemerhof-arbon.ch, Tel: +41 (0) 71 447 30 30

ROEMERHOF_ARBON