



Das Restaurant im Herzen des Kurparks

Weit über 100 Jahre ist die Kochkunst im Restaurant Am Römerbrunnen, das einst als Molkenanstalt für die Kurgäste im Schweizer Chalet-Stil mitten im Kurpark erbaut wurde, zu Hause.

Heute wird hier die frische und bekömmliche traditionelle mediterrane Küche mit aktuellen Trends auf kreative Weise kombiniert: Italienische, dalmatinische und istrische Einflüsse vereinen sich in Salaten, Pasta, Fisch- und Fleischgerichten zu kulinarischen Hochgenüssen.

Spa für die Sinne und für Ihren Gaumen!

Unser Team mit über 40 Jahren Gastronomie-Erfahrung heißt Sie nochmals herzlich willkommen und wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Restaurant Am Römerbrunnen!



Vorspeisen

Fantasia Salat
mit Avocado, Datteln, Cashewkernen,
& Ziegenkäse 12,80 €

Carpaccio vom Rind Cipriani (Das Original)
mit Grana Padano & Rucola 14,50 €

Vitello Tonnato 16,50 €

Burrata
mit Feigen & Postazien-Krokant 16,90 €

Sashimi Thunfisch Tataki*
mit Sesam Mantel 18,90 €

*Mariniert, kurz gebraten & innen Roh

Suppen

Pilz-Creme-Suppe aus Pilzen der Saison 8,50 €



Pasta

Tortelloni gefüllt mit Parmaschinken & Feigen in Zitronen-Lauch-Creme	16,90 €
Tagliatelle mit Seeteufel & grünem Spargel in Butter-Weißwein-Sauce	18,50 €
Pappardelle mit Rinderfilet spitzen	19,90 €
Tagliolini Tartuffo mit Schwarzen Trüffel & Grana Padano	26,50 €

Kinder & Senioren

Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken mit frischem Marktgemüse & Pommes	17,80 €
Rinderfilet-Medaillons mit frischem Marktgemüse & Pommes	17,80 €
Pasta Bambini mit Tomaten- oder Sahnesauce	9,00 €



Fleisch-Gerichte

Kalbsleber in Butter und Salbei
mit Marktgemüse & Rosmarinkartoffeln 26,00 €

Kalbsrücken in Calvados-Morchel-Creme
mit Marktgemüse & Rosmarinkartoffeln 29,00 €

Irisches Lammrücken-Carreé in Mandel-Trüffel-Kruste
auf Rotweinjus, Gemüse & Kartoffeln 36,50 €

Rinderfilet vom Grill
mit Marktgemüse & Rosmarinkartoffeln 38,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit gemischtem Salat, Pommes & Preiselbeeren 26,50 €

Wir bekommen täglich frisches Fleisch.
Fragen Sie gerne unsere Bedienung nach dem Fleisch-Angebot des Tages.



Fisch-Gerichte

Mediterrane Edelfischsuppe
„Stolz des Hauses“ 26,50 €

Zanderfilet
auf Bellugalinsen 27,90 €

Duett von Riesengarnelen und Pulpo 29,50 €

Gebratener Seeteufel
auf Safran-Vanillerisotto 29,50 €

Wir bekommen täglich frischen Fisch. Fragen Sie gerne unsere Bedienung nach dem Fisch-Angebot des Tages.



Desserts

Vanille Eis mit heißen Himbeeren	9,00 €
Mouse au Chocolat.....	9,00 €
Tiramisu mit Obstgarnitur	8,50 €
Crème brûlée mit Zitronensorbet & Obstgarnitur	9,00 €
Käsevariation aus Europa	16,00 €

Dessertweine

Zu allen Nachspeisen empfehlen wir Ihnen einen passenden Dessertwein,
den wir Ihnen glasweise servieren können. Preise variieren je nach Weinsorte!



Appetizers

Fantasia salad with avocado, dates, cashews, & goat cheese	12,80 €
Carpaccio of beef Cipriani (The Original) with Grana Padano & Rucola	14,50 €
Veal in a tuna mayonnaise	16,50 €
Sashimi Tuna Tataki in sesam crust	18,90 €

Soups

Mushroom-Cream-Soup made from seasonal mushrooms	8,50 €
---	--------



Pasta

Tortelloni stuffed with Parma ham & figs
in lemon leek cream 16,90 €

Tagliatelle with monkfish & green asparagus
in butter-white wine sauce 18,50 €

Pappardelle
with beef fillet tips 19,90 €

Tagliolini Tartuffe
with black truffle and Grana Padano cheese 26,50 €

Children & Seniors

Breaded cutlet of veal saddle
with fresh market vegetables & fries 17,80 €

Beef tenderloin medallions
with fresh market vegetables & fries 17,80 €

Pasta Bambini
with tomato or cream sauce 9,00 €



Meat dishes

Calf's liver in butter and sage
Market vegetables and rosemary potato 26,00 €

Saddle of veal in calvados-morel cream
Market vegetables and rosemary potato 29,00 €

Irish rack of lamb carré in almond-truffle crust
on red wine jus with market vegetables and potatoes 36,50 €

Grilled fillet of beef
Market vegetables & rosemary potato 38,50 €

Viennese cutlet of veal saddle
Mixed salad, fries & cranberries 26,50 €



Fish dishes

Mediterranean noble fish soup
„Pride of the house“ 26,50 €

Pike perch fillet on belluga lentils 27,90 €

Duet of giant shrimp and pulpo 29,50 €

Roasted monkfish
on saffron vanilla risotto 32,00 €

We receive fresh fish daily. Please feel free to ask our service
about the fish special of the day.



Desserts

Vanilla ice cream with hot raspberries	9,00 €
Mousse au Chocolat	9,00 €
Tiramisu with fruit garnish	8,50 €
Crème brûlée with lemon sorbet & fruit garnish	9,00 €
Cheese variation from Europe	16,00 €

Dessert wines

For all desserts we suggest a suitable dessert wine, which we may serve by the glass. Prices vary according to the type of wine!