

Römming

„Au Griffon d'Or“

Apfelstr.2, 91054 Erlangen
Téléphone: 09131/22970

Heures d'ouverture:
Tous les jours de 11:30 à 15:00 et de 18:00 à 24:00

Nous disposons d'une salle de
banquet „Le salon du griffon“.

Famille Maier

Histoire de la maison

À la suite de l'implantation des Huguenots dans la „nouvelle ville“ d'Erlangen par le margrave (titre de certains princes souverains d'Allemagne) Christian Ernst de Brandebourg-Bayreuth, l'intendant princier Jean Verdier fit ériger en 1699, au numéro 2 de la rue Apfelstraße, une maison à deux étages avec écuries. Sa fille Louise et son fils Matthieu Verdier, paysagiste princier, héritèrent de cette maison. En 1747, ils vendirent la maison à Johann Meyer, qui voulut en faire un restaurant. Le margrave Friedrich de Brandebourg-Bayreuth lui en donna le droit. Le décret de concession du 28 août 1747 rendit possible l'établissement d'un restaurant ainsi que le privilège de mettre une enseigne avec un griffon d'or.

Le restaurant „Au Griffon d'Or“ était né.

À la mort de Johann Meyer, plusieurs propriétaires reprirent la maison et le restaurant. Finalement en 1890 ce fut Friedrich Römming qui en devint propriétaire. Il donna son nom au restaurant, en décora la salle avec un plafond pittoresque aux dessins au pochoir qu'on peut encore admirer aujourd'hui. En 1901, il construisit une salle dans le jardin qui correspond aujourd'hui à l'annexe. En 1954, la famille Römming donna au restaurant l'ambiance qu'on lui connaît aujourd'hui. Ils en restèrent propriétaires jusqu'en 1995. En 1984, des restaurateurs tchèques le prirent en bail. C'est la raison pour laquelle depuis la tradition veut que l'on serve des plats de la vieille Bohême.

En 1995, c'est la famille du Dr. Maier qui en devint propriétaire et ils le restaurèrent de fond en comble en 1996. Ils ont réagencé les salles autour du restaurant historique, de la porte d'entrée, de la cour intérieure et de la brasserie en plein air; ils ont même planté un nouveau tilleul. Aux étages, on a remis en état des éléments baroques comme p. ex. le plafond en stuc de 1747 et le plafond de poutres à solive de 1699 ainsi que les façades. La région de la Franconie moyenne a tenu à honorer les efforts fournis pour protéger cet ensemble historique. Les Maier ont à nouveau fait valoir le droit à une enseigne au griffon d'or. La famille du Dr. Maier est restée fidèle à l'idée de la vieille cuisine de Bohême et elle se réjouit de servir au mieux ses hôtes dans une ambiance historique et conviviale.

Apéritifs

Martini Bianco	5cl	2,60 €
Campari	5cl	2,60 €
Campari Orange		4,20 €
Sandemann Sherry dry	5cl	2,90 €
Sandemann Sherry medium	5cl	2,90 €
Porto	5cl	2,90 €
Boisson de la maison (Kir Royal)		3,60 €
Verre de vin champagnisé	0,1 l	2,20 €
Bouteille de vin champagnisé	0,7 l	13,00 €
Prince Metternich / Riesling	0,7 l	18,00 €

Entrées

Topinky	
Pain à l'ail à la vieille Bohême	2,90 €
Toast au diable	
Sauce piquante à la viande hachée sur pain grillé	5,10 €
Soupe à l'oignon à la slovaque	2,90 €
Soupe au chou à la vieille Bohême avec viande fumée et pain blanc	3,50 €
Soupe aux boulettes de foie	2,90 €
Saumon fumé avec du raifort à la crème et pu pain	6,50 €

Plats principaux avec viande de boeuf

Rôti de Pilsen

à la sauce à la bière avec petits pois, carottes,
boulettes à la bohémienne, assortiment de salades

8,90 €

Rôti à la Karel

rôti de boeuf à la sauce piquante, légumes frais,
boulettes à la bohémienne, assortiment de salades

8,90 €

Goulach à la bohémienne

goulach de boeuf avec boulettes à la bohémienne,
assortiment de salades

8,50 €

Svíckova

rôti de boeuf mariné avec boulettes
à la bohémienne, assortiment de salades

8,90 €

Katova Pecene

(dernier) repas du condamné avec boulettes à la bohémienne,
assortiment de salades

8,90 €

Rôti de Praha

rôti de boeuf farci d'oeufs, jambon, petits pois
et poivron, accompagné de boulettes à la
bohémienne, assortiment de salades

8,90 €

Janosik

paupiette relevée, boulettes à la bohémienne,
assortiment de salades

8,90 €

Plats avec viande de porc

Côtelette à la bière Budweiser

à la crème au poivron, champignons, jambon,
accompagnée de boulettes à la bohémienne et
assortiment de salades

8,50 €

Basta

quatre sortes de viande cuite avec choucroute,
pommes de terre sautées, assortiment de salades

8,90 €

Rôti de porc

avec choucroute, boulettes à la bohémienne,
assortiment de salades

7,90 €

Rôti à la hussard

rôti farci de viande hachée et oeufs, boulettes à la
bohémienne, assortiment de salades

8,50 €

Moineau de Moravie

viande tendre à l'ail, choucroute,
boulettes à la bohémienne, assortiment de salades

8,50 €

Côtelette de Moldavie

à la sauce au curry-cognac avec champignons frais,
boulettes à la bohémienne, assortiment de salades

8,50 €

Plats à la poêle

à partir de 18:00 heures

Karlsbad

grillade aux asperges-fromage-jambon,
pommes de terre sautées, assortiment de salades

14,90 €

Cordon Bleu

pommes de terre sautées, assortiment de salades

11,70 €

Spisska Ues

médailon gratiné à la crème aux asperges-
jambon-fromage, accompagné de croquettes et
assortiment de salades

14,90 €

Grillade Smetana

à la sauce piquante aux légumes-vin-crème,
pommes de terre sautées,
assortiment de salades

14,90 €

Steak na Peprí

au poivre vert, pommes de terre sautées,
assortiment de salades

13,90 €

Lucullus

Grillade à la sauce cognac-fruits-asperges-amandes,
pommes de terre sautées, assortiment de salades

13,90 €

Spécialités de Römning

à partir de 18:00 heures

Pilsener Schnitzel

escalope de porc panée à la bière, avec sauce nature,
pommes de terre sautées, assortiment de salades

11,70 €

Romsteck

aux champignons de Paris, beurre aux herbes,
assortiment de salades

14,90 €

Trio de Römning

filet, rosbif, carré, tomates, poivrons,
champignons, pommes de terre sautées,
assortiment de salades

14,90 €

Lende a la Chef

filet à la crème avec champignons frais,
tomate, croquettes, assortiment de salades

14,90 €

Platte Karl IV

assortiment de trois viandes grillées au beurre persillé,
pommes de terre sautées, assortiment de salades

15,90 €

Filet de porc „Maxim“

à l'ail frais, légumes d été, croquettes,
assortiment de salades

14,90 €

Krakanos

Escalope de porc en chapelure de pommes de terre, à l'ail frais,
accompagnée de choucroute, pommes de terre sautées,
assortiment de salades

11,80 €

Vierge de Spielberg

Carré de porc nature à la moutarde et aux oignons, accompagné de
pommes de terre sautées, assortiment de salades

11,80 €

Brochette du diable

filet, lard, petites saucisses grillées à la
sauce relevée, pommes de terre sautées,
assortiment de salades

14,90 €

Assiette pour enfants et seniors

Rôti de boeuf mariné et boulettes à la bohémienne	6,40 €
Goulach avec boulettes à la bohémienne	5,90 €
Roulade à la hussard	5,90 €
Rôti de porc à la bohémienne	5,40 €
Champignons panés à la sauce tartare, pommes de terre sautées	5,40 €
Fromage pané à la sauce tartare, pommes de terre sautées	5,40 €
Boulettes en sauce	2,90 €
Accompagnement de salades	1,80 €

Plats végétariens

Fromage pané à la sauce tartare, pommes de terre sautées, assortiment de salades	8,50 €
Champignons panés à la sauce tartare, pommes de terre sautées, assortiment de salades	8,50 €
Courgettes façon Moldavie à la sauce au curry, pommes de terre sautées, assortiment de salades	8,90 €
Assiettes de salades aux légumes sautées et pain blanc	8,90 €

Carte de desserts

Strudel aux pommes fait maison,
coiffé de glace et de chantilly 3,90 €

Assortiment de glaces de Römning aux
fruits et à la chantilly 3,90 €

Casse-noisette
glace parfums noix à la liqueur aux oeufs et chantilly 3,90 €

Amour chaud
glace parfums vanille aux framboises chaudes 3,90 €

Omelette de Prague, fourrée aux fruits, glace,
crème chantilly et sauce chocolat 5,40 €

Omelette de Prague, fourrée à la confiture, glace,
chantilly, sauce chocolat, aux amandes 5,10 €

Omelette de Prague „Kolibri“
aux amandes, fruits des bois et chantilly 5,40 €

Povidlove Tasty, raviolis de marmelade de quetch,
chapelure, glace vanille et chantilly 5,10 €

Livance
à la confiture, sauce vanille et chantilly 5,40 €

Boissons

Bières

Pils Lederer Premium	0,3	2,10 €	0,5	2,80 €
Zirndorfer hell (bière blonde)			0,5	2,70 €
Bière brune franconienne, servie en chope de pierre			0,5	2,70 €
Bière brune „Krušovice“			0,5	2,70 €
„Bière blanche“ Tucher				
blanche			0,5	2,80 €
brune			0,5	2,80 €
cristallisée			0,5	2,80 €
light			0,5	2,80 €
sans alcool			0,5	2,80 €
Panaché			0,5	2,70 €
Bière sans alcool			0,5	2,70 €

Boissons sans alcool

Jus d'orange	0,2	1,90 €	0,4	2,90 €
Jus de pommes	0,2	1,90 €	0,4	2,90 €
Jus de raisin	0,2	1,90 €	0,4	2,90 €
Panaché de jus de pommes*	0,2	1,90 €	0,4	2,90 €
Panaché de jus d'orange *	0,2	1,90 €	0,4	2,90 €
Panaché de jus de raisin *	0,2	1,90 €	0,4	2,90 €
Coca Cola	0,2	1,90 €	0,4	2,90 €
Cola light	0,2	1,90 €	0,4	2,90 €
Orangeade	0,2	1,90 €	0,4	2,90 €
Limonade	0,2	1,90 €	0,4	2,90 €
Coca-soda	0,2	1,90 €	0,4	2,90 €
Eau minérale	0,2	1,70 €	0,4	2,30 €
			0,7	3,80 €
Sweppes	0,2	1,90 €	0,4	2,90 €
Thé glacé	0,2	1,20 €	0,4	1,80 €
* et d'eau minérale				

Carte des vins

Winzerhof Kessler Prichsenstadt

Stadttorschoppen (blanc)
Quart de vin, Chevaliers de la table ronde . . . 0,2 2,70 €

Diable Kammerforster (blanc)
Silvaner Kabinett
sec franconien, ample en bouche 0,2 3,90 €

Couronne Prichsenstadt (blanc)
Müller-Thurgau Kabinett
léger, jeune, frais, sec 0,2 3,90 €

Couronne Prichsenstadt (blanc)
Bacchus Kabinett
fruité, doux, de caractère 0,2 3,90 €

Rotling Franconie (rouge)
frais, fruité, dynamique 0,2 3,90 €

Couronne Prichsenstadt
Riesling noir, vin rouge franconnien fruité,
bouquet de fruits 0,2 4,90 €

Vins de Bohême

Frankovka
Vin rouge de Bohême 0,2 3,90 €

Riesling
Vin blanc de Bohême 0,2 3,90 €

Liqueurs et spiritueux 2 cl

Becherovka	2,20 €
Amaretto	2,20 €
Cognac	3,60 €
Slivovic	2,40 €
Fernet	2,40 €
Poire William	2,40 €
Jägermeister	2,40 €
Kirsch	2,40 €
Baileys	2,40 €
Quetch	2,40 €
Rammazotti	2,40 €

Un événement à célébrer ?

Notre salle de banquet "Le griffon d'or" est toujours ouverte.

Ensemble, nous composons un menu de votre choix. Nous apporterons le plus grand soin au service de vos hôtes.

Famille Maier

**İci, la cuisine a toujours été excellente, et ceci bien avant la naissance du premier
Hambourgeois il y a 200 ans.**