



## *Évaluation (Die Bewertung)*

Hierfür hat jeder Spieler 5 Sternekarten mit 1-5 Sternen. Er darf diese beliebig an seine Mitspieler (nie an sich selbst) verdeckt verteilen. Die Spieler sollten ihre Bewertungen kommentieren, jedoch ohne Punktzahlen zu nennen, natürlich um Verwirrung zu stiften. Die Kriterien sind Zutaten, Zubereitung und natürlich eigene Präferenzen. Jeder sollte darauf achten, dass er bis zum Schluss (d.h. nach dem Dessert) alle seine Wertungskarten verteilt hat, weil übrig gebliebene Wertungskarten als Minuspunkte in die eigene Wertung einfließen.

Ist die Wertung für die Vorspeise beendet legen die Spieler die Zutatenkarten ihrer Vorspeisen zuunterst unter den Ablagestapel. Karten, die sie nicht zum Kochen verwendet haben, können sie behalten und für den nächsten Gang verwenden (müssen aber nicht, Tip Karten für Desserts sind schwer zu finden). Sie legen die erhaltenen Sterne der Mitspieler zu ihrer Seite. Jeder darf sich natürlich seine Punkte anschauen, sollte jedoch sein Ergebnis bis zum Schluss geheim halten. Die verwendeten Basiszutaten werden zurückgelegt, sie müssen für den nächsten Gang neu gesammelt werden. Danach nimmt jeder Spieler wieder Karten auf, um insgesamt 8 auf der Hand zu halten.

Es wird dann auf die gleiche Weise der Hauptgang erstellt, virtuell gekocht, vorgestellt, bewertet und zum Schluss ebenso die Nachspeise. (d.h. es werden insgesamt 3 Runden Rommé gespielt).

## *La Fin (Das Ende)*

Am Ende des Menüs und des Spiels zählt jeder Spieler die Punkte, die er von seinen Mitspielern erhalten hat. Wenn ein Spieler noch im Besitz eigener Wertungskarten ist, die er nicht an seine Mitspieler weiterreichte – egal ob die Gerichte ungeniessbar waren oder ob er seine eigene Kochkunst überbewertet hat – muss er sich diese Punkte verdoppelt von der eigenen Wertung abziehen.

Der Spieler mit der höchsten Gesamtwertung erhält:



Und ist:

*Maitre Cuisinier*  
*(Der Küchenchef)*



# *Rommé à la carte*

*Für 3-6 Köche*

*Alter 12-99*

*Dauer 45-60 min.*

*Ein Kartenspiel und Kreativ-Tool für Spieler,  
Hobby-Köche und Professionals*





## *Aux Restaurant (Im Restaurant):*

- 340 große Karten mit exquisiten Zutaten für die gute Küche, incl. 3 Joker
- 30 Sternekarten mit jeweils 1-5 Punkten
- 6x6 kleine Karten Basiszutaten für die gute Küche

## *Entrée (Die Einführung):*

Das Spiel ähnelt, wie der Titel verrät, in der Spielstruktur dem Spiel Rommé, wer dies bereits kann, kann sich daran orientieren, sollte die Regeln, aber dennoch lesen. Bei Rommé werden zueinander passende Karten, nach Farben und Zahlen gesammelt. Bei unserem Rommé sammelt man Zutaten für Speisen, diese können frei kombiniert werden, nur der Zeitdruck und der gute Geschmack zählen und Geschmäcker sind bekanntlich verschieden.

## *Préparation (Die Vorbereitung):*

Die 340 Karten werden gemischt. Jeder Spieler erhält davon 8 Karten. Die restlichen Karten sind der Stapel. Die erste Karte wird aufgedeckt. Die Basiszutaten werden offen und sortiert zu Seite gelegt. Jeder Spieler erhält 5 Sterne zum späteren bewerten der Mitspieler.

## *La Mission (Die Aufgabe):*

Jeder Spieler soll ein 3-Gängiges Menü kochen, um mit dem Menü die meisten Sterne zu sammeln.

## *La Méthode (Die Methode):*

Die Spieler ziehen reihum 1 Karte. Jeder kann sich vor seinem Zug entscheiden:

- ob er eine bestimmte offene Karte aus den Basiszutaten nimmt und diese einfach vor sich ablegt.
- Die oberste Karte vom verdeckten Stapel zieht.
- Die oberste Karte vom offenen Ablagestapel nimmt.

Auf diese Weise sammeln die Spieler Zutaten für Ihr Menü. Jeder Spieler muss nach beenden seines Zuges immer 8 Karten auf der Hand halten (Basiszutaten werden nicht einberechnet). D.h. Ein Gang besteht maximal aus 9 Zutaten + Basiszutaten. Eine überschüssige Karte muss der Spieler auf den Ablagestapel legen. Die Zutaten können für den kompletten Gang verwendet werden auch wenn dieser aus mehreren Gerichten besteht (z.B. Dreierlei vom Lachs als Vorspeise → 1 x Lachs als Karte genügt oder 1 x Tomate genügt für Tomate in Amuse Gueul z.B. Bruschetta und gleichzeitig für Tomatensuppe als Vorspeise – dies gilt auch für die Basiszutaten). Die Joker können für jede beliebige Zutat genutzt werden auch für Zutaten, die nicht im Spiel enthalten sind.



## *Le Menu (Das Menü)*

Wir kochen und bewerten in der folgenden Reihenfolge:

### **Vorspeisen:**

Amuse Gueul (freiwillig)

Vorspeise (Pflicht)

---

1. Wertung

### **Hauptspeisen:**

Zwischengang (freiwillig)

Hauptspeise (Pflicht)

---

2. Wertung

### **Dessert:**

Nachspeise

---

3. Wertung

In der ersten Runde konzentriert sich jeder Spieler darauf die Zutaten für die Vorspeisen zu sammeln, hat er die Zutaten zusammen, legt er diese ab und teilt dies seinen Mitspielern mit, ab jetzt darf er die Zutaten dafür nicht mehr verändern und wartet auf die anderen. Hat der erste Spieler seine Karten abgelegt sind alle anderen Spieler nur noch 2 mal an der Reihe, um Zutaten zu sammeln. Sind sie noch nicht fertig, müssen sie mit den bisher gesammelten Zutaten improvisieren. Der Spieler, der zuerst abgelegt hat beginnt mit dem Kochen:

## *Cuisinier (Das Kochen)*

Er beginnt damit welche phantasievollen Namen er seiner Vorspeise gibt, dann beschreibt er die Zubereitung, natürlich verstehen wir uns als gute Köche darauf unseren Mitspielern – der Jury – es schmackhaft zu erklären und Ihnen die Vorzüge unserer Küche zu schildern, dafür dürfen aber nur Zutaten verwendet werden, die zuvor auch für dieses Gericht abgelegt wurden. Nachdem jeder seine Vorspeisen vorgestellt und zubereitet hat, erfolgt die erste Wertung. Ein paar Anmerkungen und Worte zur Interpretation der Zutaten:

Natürlich spielen wir ein Kreativ-Spiel, dennoch sollte aus Schinkenspeck kein Parmaschinken werden und ob aus Rotwein unbedingt ein Chateau Petrus oder aus Kaffee unbedingt einer werden muss, den die Katze schon verzehrt hat, werden eure Mitspieler würdigen oder auch nicht. Dagegen bleibt es unseren Köchen natürlich freigestellt einen Ziegenkäse als Ziegenfrischkäse zu interpretieren. Die Spieler sollten immer im Hinterkopf haben, dass sie und ihre Interpretationen bewertet werden – und die Jury kennt im Zweifel vermutlich keine Gnade!