

Vorspeisen

~~~~~

|                                                                                                       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Marktfrische Blattsalate<br/>mit Feigensenf gratinierter Ziegenkäse und geräucherte Entenbrust</i> | 9,80  |
| <i>Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsoße</i>                                                          | 10,60 |
| <i>Carpaccio vom Rind mit Rucola und geraspelttem Parmesan</i>                                        | 11,20 |
| <i>Feinschmeckersalat mit gebratenen Hummerkrabben auf warmem Tomatenbrot</i>                         | 14,50 |

## **Suppen**

~~~~~

<i>Kraftbrühe mit Pistazienlößchen</i>	4,50
<i>Tomatenkremssuppe mit Mozzarella und Rucola</i>	4,80
<i>Kokos-Zitronengrassuppe mit Geflügelspieß</i>	5,80

Fischgerichte

~~~~~

|                                                                                                           |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Gebratene Forelle mit gerösteten Mandeln<br/>Salzkartoffeln und Blattsalate</i>                        | 16,50 |
| <i>Zanderlößchen mit Dillsoße, Blattspinat und Reis</i>                                                   | 16,80 |
| <i>Zanderfilet gebraten, auf Balsamicolinsen und Schwenkkartoffeln</i>                                    | 18,50 |
| <i>Lachs mit Meerrettichkeruste auf Soße von gelber Paprika<br/>Blattspinat und feine Nudeln</i>          | 17,80 |
| <i>Filet von der Dorade mit Kirschtomaten in Zitronenbutter<br/>Petersilienkartoffeln und Blattsalate</i> | 18,50 |

## ***Fleischgerichte***

~~~~~

<i>Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Saisongemüse und Bratkartoffeln</i>	16,50
<i>Schweinemedallions mit Speck auf Paprikasoße, Spätzle und Salat</i>	17,50
<i>Kalbschnitzel mit Calvadosrahm, glasierten Äpfeln, feinem Gemüse und Schupfnudeln</i>	19,50
<i>Rumpsteak vom Angusrind mit Estragon-Senfsoße Pommes Dauphine und bunter Salatteller</i>	18,50
<i>Filetsteak mit Kräuterkruste auf Portweinssoße grüne Bohnen und Pommes Dauphine</i>	22,50
<i>Scheiben vom Lammcarrée grüne Bohnen und Rosmarinkartoffeln</i>	19,50
<i>Hühnerbrüstchen mit Riesengarnelen, Blattspinat und Maispfannküchle</i>	16,00
<i>Barbarie Entenbrust, rosa gebraten, mit Johannisbeer-Balsamicossoße gedünsteter Chicorée und Pommes Dauphine</i>	19,00
<i>Medallions vom Hirschbrücken mit Wacholderbeerssoße, Preiselbeerbirne, Rotkohl und Schupfnudeln</i>	19,50

Nudel- und vegetarische Gerichte

~~~~~

|                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Serviettenknödel mit Champignons und Tomaten in Kräuterrahm</i>    | 8,80  |
| <i>Ravioli mit Champignon-Steinpilzfüllung auf Petersilienschaum</i>  | 8,80  |
| <i>Rigatonis mit gebratener Putenbrust in Kräuterrahm</i>             | 9,80  |
| <i>Maultaschen mit Spinat, sautierten Tomaten und Käse überbacken</i> | 9,50  |
| <i>Nudeln mit Lachs und Spinat in Sahnesoße</i>                       | 9,80  |
| <i>Bandnudeln mit Pesto und Riesengarnelen</i>                        | 13,80 |

## ***Kleine Köstlichkeiten***

~~~~~



<i>Geflügelsalat mit Ananas und Spargel</i>	7,00
<i>Wurstsalat „Straßburger Art“ mit Brot</i>	7,00
<i>Salatplatte mit Schinken und Ei</i>	8,90
<i>Feinschmeckersalat mit gebratener Putenbrust, Currysoße</i>	9,50
<i>Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln</i>	9,80
<i>Salat Nizza, mit Thunfisch und Oliven</i>	8,80
<i>Bauernsalat – mit Schafskäse, Oliven und Paprika</i>	9,30
<i>Matjesfilets mit Zwiebelringen, Speckbohnen und Bratkartoffeln</i>	10,50
<i>Gemischte Käseplatte</i>	10,30
<i>Toast Hawaii</i>	7,00
<i>Schweineschnitzel mit Brot</i>	7,50
<i>Schweinesteak mit Röstzwiebel und Brot</i>	8,30
<i>Schweinelenndchen auf Toast mit Spiegelei und Salaten garniert</i>	11,50

Hotel-Restaurant
Blume

Desserts

~~~~~



|                                                                                           |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <i>Gemischtes Eis</i>                                                                     | 3,00 |
| <i>Schwarzwaldbecher</i>                                                                  | 4,90 |
| <i>Früchtebecher</i>                                                                      | 4,90 |
| <i>Caramello</i><br><i>Caramelleis, Sahne, Krokant, Schokosoße</i>                        | 4,90 |
| <i>Weinschaum</i><br><i>mit Löffelbisquit</i>                                             | 4,90 |
| <i>Pfirsich mit Sektschaum</i><br><i>überbacken</i>                                       | 5,60 |
| <i>Apfelbeignets mit Vanilleeis</i>                                                       | 6,00 |
| <i>Parfait von weißer Schokolade</i><br><i>mit verschiedenen Früchten und Himbeersoße</i> | 6,70 |
| <i>Mousse au chocolat</i>                                                                 | 6,70 |
| <i>Dessertteller</i>                                                                      | 7,20 |

*Hotel-Restaurant*  
*Blume*