

Vorspeisen

~~~~~

|                                                                            |       |
|----------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Feldsalat mit Kartoffel-Balsamicodressing, Speck und Kracherle</i>      | 8,50  |
| <i>Carpaccio vom Rind mit Rucola und geraspelttem Parmesan</i>             | 14,80 |
| <i>Feinschmeckersalat mit 3 gebratenen Hummerkrabben und Tomatencoulis</i> | 15,50 |

## **Suppen**

~~~~~

<i>Kraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen, frischem Schnittlauch und Gemüsewürfelchen</i>	5,40
<i>Rahmsuppe von Waldpilzen mit kleinen Semmelklößchen</i>	6,50

Fischgerichte

~~~~~

|                                                                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Gebratene Schwarzwälder Forellenfilets mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und buntem Salatteller</i> | 20,50 |
| <i>Zanderklößchen mit Flusskrebse, Blattspinat, feinen Nudeln und Dillsoße</i>                               | 21,50 |
| <i>Gebratener schottischer Lachs auf Basilikum-Risotto mit buntem Salatteller</i>                            | 20,00 |
| <i>Gebratenes Zanderfilet im Schwarzwälder Schinkenmantel auf Sahnekraut dazu hausgemachte Schupfnudeln</i>  | 21,50 |

*Hotel-Restaurant*  
**Blume**

## ***Fleischgerichte***

~~~~~



<i>Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Kartoffel-Gurkensalat, Blattsalat und Preiselbeeren</i>	21,50
<i>Schweinemedallions mit Steinpilzrahmsauce, handgeschabte Spätzle und bunter Salatteller</i>	22,00
<i>Rumpsteak vom Angusrind „Surf ’n’ Turf“ mit Garnele auf Gemüsebeet, Kräuterbutter und gebratenen Grenaillekartoffeln</i>	24,50
<i>Filetsteak vom Angusrind mit Kräuterkruste auf Kürbisgemüse Pommes Dauphine und Madeirasauce</i>	27,00
<i>Rosa gebratene Lammbüfte mit feiner Schafskäsekruste Ratatouille und Rosmarinkartoffeln</i>	22,50
<i>Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Heidelbeersauce gedünsteter Chicorée und Schupfnudeln</i>	21,50

Nudel- und vegetarische Gerichte

~~~~~



|                                                                                          |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Serviettenknödel mit Champignons und Kirschtomaten in Kräuterrahm</i>                 | 9,90  |
| <i>Orecchiette-Nudeln mit mediterranen Gemüsen in Olivenöl geschwenkt</i>                | 11,50 |
| <i>Maultaschen mit Fleischfüllung auf Spinat, sautierten Tomaten und Käse überbacken</i> | 11,50 |
| <i>Bandnudeln mit Pesto und fünf Riesengarnelen auf Tomatencoulis</i>                    | 14,60 |
| <i>Veganer Wrap mit Ratatouille und Quinoa</i>                                           | 13,80 |

## ***Kleine Köstlichkeiten***

~~~~~

Wurstsalat „Straßburger Art“, reichlich garniert, mit Brot 9,50

Feinschmeckersalat mit gebratener Putenbrust, Currysoße 11,90

*Marktfrische Blattsalate, mit Feigensenf gratinierter Ziegenkäse
und geräucherte Entenbrust* 11,50

Teufelssalat, reichlich garniert, mit Brot 11,20

Matjesfilets mit Zwiebelringen, Speckbohnen und Bratkartoffeln 13,50

Schweinesteak mit Röstzwiebeln und Brot 11,50



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*