

Vorspeisen

~~~~~

|                                                                                 |              |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <i>Tomaten mit Mozzarella mit Olivenöl-Dressing und Basilikum</i>               | <i>9,50</i>  |
| <i>Carpaccio vom Rind mit Rucola und geraspeltm Parmesan</i>                    | <i>14,80</i> |
| <i>Feinschmeckersalat mit 3 gebratenen Hummerkrabben auf warmem Tomatenbrot</i> | <i>14,50</i> |

## **Suppen**

~~~~~

<i>Kraftbrühe mit Markklößchen, frischem Schnittlauch und Gemüsewürfelchen</i>	<i>5,20</i>
<i>Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis mit Kernöl und Kürbiskernen</i>	<i>5,90</i>

Fischgerichte

~~~~~

|                                                                                         |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <i>Gebratene Forellenfilets mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und Salatteller</i> | <i>18,50</i> |
| <i>Zanderklößchen mit Flusskrebse, Blattspinat, feinen Nudeln und Dillsoße</i>          | <i>18,50</i> |
| <i>Gebratener schottischer Wildlachs auf Kürbisrisotto mit buntem Salatteller</i>       | <i>19,80</i> |
| <i>Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Fenchel mit Kartoffelpüree, Pistousoße</i>           | <i>19,80</i> |



*Blume*  
*Hotel-Restaurant*

## ***Fleischgerichte***

~~~~~

<i>Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Petersilienkartoffeln, buntem Salatteller und Preiselbeeren</i>	21,50
<i>Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce Spätzle und bunter Salatteller</i>	20,00
<i>Rumpsteak vom Angusrind „Surf ’n’ Turf“ mit Garnelen auf Gemüsebeet, Sauerkrem und gebratenen Grenaillekartoffeln</i>	24,50
<i>Filetsteak vom Angusrind mit Kräuterkruste auf Kürbisgemüse Pommes Dauphine, Madeirasauce</i>	26,50
<i>Rosa gebratene Lammhäfte mit feiner Schafskäsekruste Ratatouille und Rosmarinkartoffeln</i>	21,50
<i>Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Heidelbeersauce gedünsteter Chicorée und Schupfnudeln</i>	21,50
<i>Hirschgulasch mit Preiselbeerbirne, Spätzle und Feldsalat</i>	19,50
<i>Hirschkotelett mit Maronen, Rosenkohl und Schupfnudeln</i>	28,00

Nudel- und vegetarische Gerichte

~~~~~

|                                                                                          |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Serviettenknödel mit Champignons und Kirschtomaten in Kräuterrahm</i>                 | 9,90  |
| <i>Steinpilz-Tortellini 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***

~~~~~

<i>Geflügelsalat mit Ananas und Spargel, Toastbrot</i>	8,50
<i>Wurstsalat „Straßburger Art“ mit Brot</i>	8,50
<i>Feinschmeckersalat mit gebratener Putenbrust, Currysoße</i>	11,90
<i>Marktfrische Blattsalate, mit Feigensenf gratinierter Ziegenkäse und geräucherte Entenbrust</i>	10,50
<i>Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln</i>	12,20
<i>Matjesfilets mit Zwiebelringen, Speckbohnen und Bratkartoffeln</i>	13,50
<i>Schweinesteak mit Röstzwiebeln und Brot</i>	10,50



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 Vanilleis</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*