



Liebe Gäste,

wir heißen Sie in unserem Restaurant herzlichst willkommen und wünschen Ihnen einen angenehmen und genussvollen Aufenthalt.

Falls sie Lebensmittelallergien haben, verlangen sie bitte unsere Allergenliste bei unserem Servicepersonal.

Ihre Familie Müller und Mitarbeiter.

### **3-Gang Gourmetmenü**

**Euro 48,00**

*Feldsalat mit Speck & Kracherle*

~~~

*Rinderfilet "Surf & Turf" mit gebratener Riesengarnele,  
gegrillter grüner Spargel, Pommes frites & Trüffeljus*

~~~

*Parfait von der Tonkabohne auf Orangenfilets & Karamell*

*Unsere Weinempfehlung: 2018 Celeste Crianza Ribera del Duero, Spanien  
100% Tempranillo 7,00€/14,00€/42,00€*

### **Unser Business-Lunch**

Montags bis freitags von 11:30 bis 14:00 Uhr

**12,50 €**

*Die Gerichte werden jeden Montag im BT veröffentlicht.  
Außerdem finden sie den Wochenplan auf [www.hotel-blume.de](http://www.hotel-blume.de)*



## **Vorspeisen**

~~~~~

|                                                                                      |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Feldsalat mit Speck &amp; Kracherle</i>                                           | 15,00 |
| <i>Feldsalat mit gebratener Blutwurst &amp; beschwipsten Äpfeln</i>                  | 18,00 |
| <i>Geräucherte „Forellenfilets Baden-Baden“ an Feldsalat &amp; Meerrettich</i>       | 18,00 |
| <i>Gebratene Entenleber an Kartoffelpüree mit glasierten Äpfeln &amp; Rotweinjus</i> | 18,00 |

*Gerne servieren wir Ihnen unsere Vorspeisen auch als Hauptspeise. Der Preis erhöht sich dann um € 5,00*

## **Suppen**

~~~~~

|  |      |
|--|------|
| <i>Tafelspitzbouillon mit Steinpilz-Raviolo,<br/>frischem Schnittlauch und Gemüsewürfeln</i> | 7,50 |
| <i>Kartoffelsuppe mit Landjägern &amp; Kracherle</i>   | 7,50 |

## **Fischgerichte**

~~~~~

|                                                                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>5 gebratene Riesengarnelen mit Bandnudeln,<br/>Frühlingszwiebeln &amp; Krustentierschaum</i>                | 22,00 |
| <i>Gebratene Forellenfilets „Müllerin Art“<br/>mit Petersilienkartoffeln &amp; Blattsalat</i>                  | 24,00 |
| <i>Klassische Zanderklößchen mit Krustentiersoße,<br/>Blattspinat &amp; Bandnudeln</i>                         | 26,00 |
| <i>Medaillon vom schottischen Wildlachs auf grünem Gemüse<br/>mit Petersilienkartoffeln &amp; Senfrahmsoße</i> | 26,00 |
| <i>Piccata vom Atlantik Heilbutt auf Tomaten-Risotto<br/>dazu Blattsalat</i>                                   | 26,00 |



## ***Fleischgerichte***

~~~~~

|  |       |
|--|-------|
| <i>Halbe gebratene Ente auf Apfel-Rotkraut<br/>mit Kartoffelklößen &amp; Bratenjus</i>   | 24,00 |
| <i>Schweinemedallions mit Cognacrahm und Pfirsichen,<br/>dazu handgeschabte Spätzle &amp; Salat</i>                              | 26,00 |
| <i>Geschmorte Ochsenbäckchen in Portweinjus<br/>mit „Bube Spätzle“ &amp; Feldsalat</i>   | 26,00 |
| <i>Badischer Hirschgulasch<br/>mit handgeschabten Spätzlen, Preiselbeeren &amp; Feldsalat</i>                                    | 26,00 |
| <i>Klassisches Wiener Schnitzel<br/>mit Pommes frites, Marktgemüse &amp; Preiselbeeren</i>                                       | 26,50 |
| <i>Rumpsteak mit Kräuterbutter,<br/>grüne Bohnen, Pommes frites &amp; Trüffelmayonnaise</i>                                      | 28,00 |
| <i>Rosa gebratenes Lammkarree mit Rotweinjus,<br/>Ratatouille Gemüse &amp; Pommes Dauphines</i>                                  | 32,00 |
| <i>Rinderfilet „Surf &amp; Turf“ mit gebratener Riesengarnele,<br/>gegrillter grüner Spargel, Pommes frites &amp; Trüffeljus</i> | 36,00 |



## ***Vegetarische & vegane Gerichte***

~~~~~

|                                                                            |       |
|----------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Badische Käsespätzle mit Röstzwiebeln &amp; Salat</i>                   | 15,00 |
| <i>Serviettenknödel mit Kraut, süßer Senf &amp; Biersoße</i>               | 16,00 |
| <i>Gemüse Quiche an Wildkräutersalat &amp; Sauce Gribiche</i>              | 16,00 |
| <i>Quinoa-Ratatouille-Wrap mit Tomaten-Coulis an Salatgarnitur (vegan)</i> | 16,00 |

## ***Vesper & Salate***

~~~~~

|  |       |
|--|-------|
| <i>Wurstsalat „Straßburger Art“, reichlich garniert, mit Brot (*) (**)</i> | 12,00 |
| <i>Pikanter Teufel Salat, reichlich garniert, mit Brot</i>                 | 14,00 |
| <i>Großer gemischter Feinschmeckersalat</i>                                |       |
| • <i>Putenstreifen &amp; Curry-Dip</i>                                     | 16,00 |
| • <i>4 gebratenen Garnelen &amp; Tomaten - Coulis</i>                      | 19,50 |
| <i>Norddeutsches Sauerfleisch</i>  |       |
| <i>mit Bratkartoffeln, Salatgarnitur &amp; hausgemachte Remoulade</i>      | 18,00 |
| <i>Matjesfilets mit Apfel – Rote Bete Dip</i>                              |       |
| <i>an Salatgarnitur &amp; Petersilienkartoffeln</i>                        | 18,00 |

(\*) enthält Konservierungsstoff

(\*\*) enthält Phosphat



## ***Dessert***

~~~~~

|                                                                           |        |
|---------------------------------------------------------------------------|--------|
| <i>Gemischtes Eis je Kugel</i>                                            | 1,50 € |
| <i>Affogato al caffè</i>                                                  | 4,00 € |
| <i>Schwarzwaldbecher mit Kirschwasser</i>                                 | 7,50 € |
| <i>Lauwarmer Apfelkuchen vom Blech mit Baileys &amp; Vanilleeis</i>       | 9,50 € |
| <i>Crème Brûlée mit frischen Beeren und Himbeersorbet</i>                 | 9,50 € |
| <i>Lauwarmer Glühwein-Zwetschgen mit Lebkucheneis &amp; Buttercrumble</i> | 9,50 € |
| <i>Parfait von der Tonkabohne auf Orangenfilets &amp; Karamell</i>        | 9,50 € |
| <i>Mousse au Chocolat mit frischen Früchten</i>                           | 9,50 € |
| <i>Sorbetvariation mit frischen Früchten</i>                              | 9,50 € |
| <i>Unser Minidessert: 1 Espresso mit Süßspeise</i>                        | 5,20 € |