



*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; beschmipsten 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, 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 mit Kartoffelklößen &amp; Bratenjus</i>	24,00
<i>Schweinemedallions mit Cognacrahm und Pfirsichen, dazu handgeschabte Spätzle &amp; Salat</i>	26,00
<i>Geschmorte Ochsenbäckchen in Portweinjus mit „Bube Spätzle“ &amp; Feldsalat</i>	26,00
<i>Badischer Hirschgulasch mit handgeschabten Spätzlen, Preiselbeeren &amp; Feldsalat</i>	26,00
<i>Klassisches Wiener Schnitzel mit Pommes frites, Marktgemüse &amp; Preiselbeeren</i>	26,50
<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter, grüne Bohnen, Pommes frites &amp; Trüffelmayonnaise</i>	28,00
<i>Rosa gebratenes Lammkarree mit Rotweinjus, Ratatouille Gemüse &amp; Pommes Dauphines</i>	32,00
<i>Rinderfilet „Surf &amp; Turf“ mit gebratener Riesengarnele, 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 € |