



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.

Familie Müller und Mitarbeiter.

### **Unser 3-Gang Spargelmenü**

**Euro 42,00**

*Spargelcremesuppe mit reichlich Spargeleinlage*  
~~~  
*Kalbsteak auf grünem Spargel mit Kartoffeln & Portweinjus*  
~~~  
*Mango-Sorbet mit marinierten Erdbeeren*

### **Frischer regionaler Spargel vom Schneider Spargel aus Iffezheim**

<i>Spargelkremesuppe mit reichlich Spargeleinlage</i>	7,50
<i>Salat von frischem Spargel mit Kräutern &amp; Kirschtomaten</i>	16,50
- dazu 3 Gambas	22,50
<i>Frischer badischer Spargel mit Sc. Hollandaise &amp; Grenaille Kartoffeln</i>	24,00
- mit Pfannkuchen	26,00
- mit gemischtem Schinken	29,00
- mit Kalbsteak	38,00
- mit pochiertem schottischem Lachs	32,00
<i>Frische Erdbeeren mit Buttercrumble, Bourbon-Vanilleeis und Sahne</i>	9,50

### **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

~~~~~



*Bunter Rote-Bete-Salat auf Wildkräutern  
mit Walnüssen, Quinoa & Oliven* 12,00

*Rinder Carpaccio mit Rucola, Parmesan & Bärlauch Pesto* 16,00

*Mariniertes Lachstatar mit grünem Spargel & Wildkräutern* 16,00

*Lauwarme geräucherte Forellenfilets auf rote Linsen Salat  
mit Curry-Dip & Gartenkräutern* 16,00

*Gebratene Entenleber auf Kartoffelpüree  
mit beschwipstem Apfel, Röstzwiebeln & Bratenjus* 18,00

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

## Suppen

~~~~~

*Rinderkraftbrühe mit Tafelspitzstreifen, Flädle & Schnittlauch* 7,00

*Curry-Kokos-Schaumsuppe mit Mango Chips* 8,00

- *mit gebratener Garnele* 9,50

## Fischgerichte

~~~~~

*5 gebratene Riesengarnelen mit Bärlauch Nudeln,  
Frühlingszwiebeln & Tomaten-Coulis* 22,00

*Gebratene Forellenfilets „Müllerin Art“  
mit Petersilienkartoffeln & Blattsalat* 24,00

*Klassische Zanderklößchen mit Riesling Soße, Blattspinat & Bandnudeln* 26,00

*Medaillon vom schottischen Lachs auf Bärlauch Risotto & Blattsalat* 26,00

*Gebratene Doraden Filets auf Ratatouille Gemüse  
mit neuen Kartoffeln & Bärlauch Öl* 26,00



## *Fleischgerichte*

|                                                                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Badischer Sauerbraten mit Bandnudeln &amp; Salat</i>                                                       | 24,00 |
| <i>1/2 Ente mit BBQ-Sauce, Pommes frites &amp; Farmersalat</i>                                                | 24,00 |
| <i>Schweinemedallions mit Estragon-Rahmsauce,<br/>dazu handgeschabte Spätzle &amp; Salat</i>                  | 26,00 |
| <i>Boeuf Bourguignon mit Thymiankartoffeln &amp; Schmorgemüse</i>                                             | 26,00 |
| <i>Cordon Bleu vom Milchkalb<br/>mit Pommes frites, Marktgemüse &amp; Preiselbeeren</i>                       | 26,50 |
| <i>Rumpsteak mit Bärlauch Butter, Thymiankartoffeln &amp; Marktgemüse</i>                                     | 28,00 |
| <i>Scheiben vom Hirschrücken, rosa gebraten<br/>mit „Bube Spitzle“, Selleriepüree &amp; Preiselbeer-Jus</i>   | 30,00 |
| <i>Rinderfilet mit gebratener Entenleber,<br/>Pommes Dauphins, gegrillter grüner Spargel &amp; Trüffeljus</i> | 36,00 |



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

~~~~~

*Badische Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Salat* 15,00

*Bärlauch Pasta mit gratiniertem Ziegenkäse,  
Cherry-Tomaten & Gartenkräutern* 16,00

*Quinoa-Ratatouille-Wrap mit Tomaten-Coulis an Salatgarnitur (vegan)* 16,00

## ***Vesper und Salate***

~~~~~

*Wurstsalat „Straßburger Art“, reichlich garniert, mit Brot (\*) (\*\*)* 12,00

*Pikanter Teufel Salat, reichlich garniert, mit Brot* 14,00

*Großer gemischter Feinschmeckersalat*

- *Putenstreifen & Curry-Dip* 16,00
- *4 gebratenen Garnelen & Tomaten - Coulis* 19,50

*Hausgemachtes Sauerfleisch* 18,00

*mit Bratkartoffeln, Salatgarnitur & hausgemachte Remoulade*

*Matjesfilets mit Zwiebelringen* 18,00

*mit Speckbohnen & Bratkartoffeln*

*(\*) 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>Frische Erdbeeren mit Vanilleeis &amp; Buttercrumble</i>	9,50 €
<i>Crème Brûlée mit frischen Beeren und Himbeersorbet</i>	9,50 €
<i>Baileys Parfait mit marinierten Erdbeeren</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 €