



*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.*

### **3-Gang Menü**

**Euro 42,00**

*Sommerlicher Wildkräutersalat mit frischen Pfifferlingen*

~ ~ ~

*Medaillon vom Kalbsrücken, rosa gebraten  
auf Gemüsebeet, mit Schupfnudeln & Portwein Jus*

~ ~ ~

*Sorbet Variation mit frischen Früchten*

*Unsere Weinempfehlung:*

*2021 Sauvignon Blanc trocken, José Pariente, Spanien*

*0,1l 5,50€ / 0,75l 32,00€*

### **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>Tomate-Mozzarella mit Burrata an Wildkräutersalat &amp; Basilikum Pesto</i> | 15,00 |
| <i>Sommerlicher Wildkräutersalat mit frischen Pfifferlingen</i>                | 16,00 |
| <i>Mediterraner Antipasti Salat mit Parmaschinken &amp; Melonensorbet</i>      | 16,00 |
| <i>Oktopus Salat mit frischen Pfifferlingen &amp; Buscetta</i>                 | 17,00 |

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

## **Suppen**

~~~~~

<i>Rinderkraftbrühe mit Tafelspitzstreifen, Gemüsewürfeln &amp; Schnittlauch</i>	7,00
<i>Mediterrane kalte Gemüse-Gazpacho mit Croutons</i>	7,00

## **Fischgerichte**

~~~~~

|                                                                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>5 gebratene Riesengarnelen mit Pesto-Nudeln,<br/>Frühlingszwiebeln &amp; Tomaten-Coulis</i>                      | 22,00 |
| <i>Gebratene Forellenfilets „Müllerin Art“<br/>mit Petersilienkartoffeln &amp; Blattsalat</i>                       | 24,00 |
| <i>Gebratene Filets von der Dorade auf Ratatouille Gemüse<br/>Mit Grenaille Kartoffeln &amp; Basilikum-Pesto-Öl</i> | 26,00 |
| <i>Medaillon vom schottischen Lachs auf Pfifferlings-Risotto &amp; Blattsalat</i>                                   | 26,00 |



## Fleischgerichte

|                                                                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Barbarie Entenbrust, rosa gebraten<br/>mit Orangen-Jus, Chicorée gedünstet &amp; Schupfnudeln</i>          | 26,00 |
| <i>Cordon Bleu vom Milchkalb<br/>mit Pommes frites &amp; gemischtem Salat</i>                                 | 26,50 |
| <i>Schweinemedallions mit Pfifferling-Rahmsosse,<br/>dazu handgeschabte Spätzle &amp; gemischtem Salat</i>    | 28,00 |
| <i>Rumpsteak "Surf &amp; Turf" auf Gemüsebeet,<br/>dazu Grenaille Kartoffeln &amp; Portwein Jus</i>           | 30,00 |
| <i>Scheiben vom Hirschrücken, rosa gebraten<br/>mit Pfifferling-Rahmsosse &amp; Schupfnudeln</i>              | 30,00 |
| <i>Rinderfilet mit gebratener Entenleber,<br/>Pommes Dauphins, gegrillter grüner Spargel &amp; Trüffeljus</i> | 36,00 |



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

~~~~~

<i>Badische Käsespätzle mit Röstzwiebeln &amp; gemischtem Salat</i>	<i>15,00</i>
<i>Quinoa-Ratatouille-Wrap mit Tomaten-Coulis an Salatgarnitur (vegan)</i>	<i>16,00</i>
<i>Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm &amp; Kirschtomaten</i>	<i>17,00</i>

## ***Vesper und Salate***

~~~~~

|                                                                            |              |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <i>Wurstsalat „Straßburger Art“, reichlich garniert, mit Brot (*) (**)</i> | <i>12,00</i> |
| <i>Pikanter Teufel Salat, reichlich garniert, mit Brot</i>                 | <i>14,00</i> |
| <i>Großer gemischter Feinschmeckersalat</i>                                |              |
| • <i>Putenstreifen &amp; Curry-Dip</i>                                     | <i>16,00</i> |
| • <i>4 gebratenen Garnelen &amp; Tomaten - Coulis</i>                      | <i>19,50</i> |
| <i>Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Kartoffeln &amp; Salatgarnitur</i>    | <i>18,00</i> |

*(\*) enthält Konservierungsstoff*

*(\*\*) enthält Phosphat*



## ***Dessert***

~~~~~

<i>Gemischtes Eis je Kugel</i>	1,50 €
<i>Affogato al caffè</i>	4,00 €
<i>Eiskaffee</i>	7,50 €
<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>Sorbet Variation mit frischen Früchten</i>	9,50 €
<i>Unser Minidessert: 1 Espresso mit Süßspeise</i>	5,20 €