



*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.*

### **Blume-Gourmet Menü**

**Euro 59,00**

*Feldsalat mit Haus-Dressing,  
Speck & Kracherle*

~~~

*Orangen-Kürbiscremesüppchen mit Kürbiskernöl*

~~~

*Rinderfilet, rosa gebraten auf Gemüsebeet  
mit Pommes Dauphine & Trüffel-Jus  
als Hauptgang 36,00€*

~~~

*Creme Brûlée  
mit Himbeersorbet & frischen Früchten*

### **Getränkebegleitung**

**Euro 16,00** jeweils 0,1l

*Uhl Pils  
Brauerei Franz, Rastatt*

~~~

*2021 Sauvignon Blanc trocken,  
Weingut Martin Waßmer, Baden*

~~~

*2020 Réserve Spéciale Merlot trocken,  
Gérard Bertrand, Frankreich*

~~~

*Espresso*

### **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>Pikanter Mango-Avocado-Gurkensalat<br/>mit 3 gebratenen Riesengarnelen &amp; Chili</i>                  | 18,00 |
| <i>Großer Feldsalat mit Haus-Dressing, Speck &amp; Kracherle</i>                                           | 12,00 |
| • <i>mit karamellisiertem Ziegenkäse &amp; Walnüssen</i>                                                   | 16,00 |
| <i>Feine Scheiben vom Kalb<br/>mit BBQ-Thunfisch-Creme, Wildkräutern &amp; Kapern-Popcorn</i>              | 18,00 |
| <i>„Himmel &amp; Erd“<br/>Gebratene Blutwurst 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>Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Gemüswürfeln &amp; Schnittlauch</i> | 7,00 |
| <i>Orangen-Kürbiscremesüppchen</i>  | 7,50 |
| • <i>mit 1 gebratenen Riesengarnele</i>                                   | 9,00 |

## **Fischgerichte**

~~~~~

|                                                                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>5 gebratene Riesengarnelen auf Safran-Risotto<br/>mit Tomaten-Coulis &amp; Wildkräutern</i>                | 22,00 |
| <i>Gebratene Forellenfilets „Müllerin Art“<br/>mit Petersilienkartoffeln &amp; Blattsalat</i>                 | 24,00 |
| <i>Medaillon vom schottischen Lachs auf Tagliatelle in Kräuterrahm<br/>mit Erbsen &amp; Frühlingszwiebeln</i> | 24,00 |
| <i>Gebratenes Zanderfilet auf Sahnekraut mit „Bube-Spitzele“</i>                                              | 26,00 |
| <i>Gebratenes Filet vom Seeteufel „Grenobler Art“<br/>mit Petersilienkartoffeln &amp; Blattsalat</i>          | 32,00 |



## *Fleischgerichte*

|                                                                                                                            |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <i>Halbe gebratene Ente auf Apfel-Rotkohl<br/>mit Kartoffelklößen &amp; Bratenjus</i>                                      | <i>24,00</i> |
| <i>Geschmorte Ochsenbäckchen in Portweinjus<br/>mit "Bube Spätzle" &amp; Feldsalat</i>                                     | <i>26,00</i> |
| <i>Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Pommes frites &amp; Beilagensalat</i>                                               | <i>26,50</i> |
| <i>Schweinemedallions mit Steinpilz-Rahmsauce,<br/>dazu handgeschabte Spätzle &amp; Beilagensalat</i>                      | <i>28,00</i> |
| <i>Rumpsteak medium gebraten auf Kürbis-Gemüse,<br/>mit Rotwein-Jus &amp; Pommes Dauphine</i>                              | <i>28,00</i> |
| <i>Lamm Karee, rosa gebraten<br/>auf gelbem Linsencurry mit Zuckerschoten &amp; Grenaille Kartoffeln</i>                   | <i>30,00</i> |
| <i>Scheiben vom Hirschrücken, rosa gebraten<br/>mit Steinpilz-Rahmsauce, handgeschabte Spätzle &amp; kleinem Feldsalat</i> | <i>32,00</i> |



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

~~~~~

|   |       |
|---|-------|
| <i>Badische Käsespätzle mit Röstzwiebeln &amp; gemischtem Salat</i>             | 15,00 |
| <i>Quinoa-Ratatouille-Wrap mit Tomaten-Coulis an Salatgarnitur (vegan)</i>      | 16,00 |
| <i>Tagliatelle mit Hokkaido Kürbis, Kirschtomaten &amp; Frühlingszwiebeln</i>   | 17,00 |
| <i>Gelbes Linsencurry mit Paprika, Zuckerschoten &amp; Grenaille Kartoffeln</i> | 17,00 |

## ***Vesper und 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>Gebratenem Lachs &amp; Tomaten - Coulis</i>                           | 16,00 |
| <i>Matjesfilets “Hausfrauen Art“ mit Kartoffeln &amp; Salatgarnitur</i>    | 18,00 |

(\*) enthält Konservierungsstoff

(\*\*) enthält Phosphat



## Dessert

\*\*\*\*\*

*Gemischtes Eis je Kugel*

1,80 €

*Affogato al caffè*

4,00 €

*Vanille trifft Kürbis*

*2 Kugeln Vanille Eis mit Kürbiskernöl & karamellisierten Kürbiskernen*

5,50 €

*Der Klassiker aus dem Schwarzwald*

*Schwarzwaldbecher mit Kirschwasser*

7,50 €

*Ein echter Blume-Hit*

*Crème Brûlée mit frischen Beeren und Himbeersorbet*

9,50 €

*Der Herbst-Kracher*

*Marinierte Zwetschgen mit Walnuss Eis & Butter Crumble*

9,50 €

*Bananen Splitt mal anders ...*

*Bananen Parfait mit Schokoladensoße*

9,50 €

*Mehr Schokolade geht nicht mehr!*

*Mousse au Chocolat mit frischen Früchten*

9,50 €

*Mini-Dessert: 1 Espresso mit Süßspeise*

5,20 €

*Say Cheeeeeeeessse ...*

*Käseauswahl von Affineur Waltmann aus Erlangen  
mit hausgemachtem Feigen Chutney, Trauben & Baguette Brot*

12,00 €