



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*

~~~

*Erbsencremesüppchen mit Sahnehaube & Kresse*

~~~

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

~~~

**Orange<sup>2</sup>**

*Grand Marnier Parfait auf marinierten Orangenfilets*

**Unser Business-Lunch**

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

**14,00 €**

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



## **Vorspeisen**

~~~~~

<i>Großer Feldsalat mit Haus-Dressing, Speck & Kracherle</i>	12,00
<i>Großer Feldsalat mit geräuchertem Forellenfilet & Meerrettich-Dip</i>	18,00
<i>3 gebratene Jakobsmuscheln auf Linsensalat mit Wildkräutern & Wasabi-Dip</i>	18,00
<i>Wildterrinen mit Wildkräutersalat, hausgemachtem Kirsch-Pfeffer-Chutney & karamellisierten Walnüssen</i>	18,00

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

Suppen

~~~~~

|                                                                                 |      |
|---------------------------------------------------------------------------------|------|
| <i>Rinderkraftbrühe mit Pistazienklößchen, Gemüsewürfeln &amp; Schnittlauch</i> | 7,00 |
| <i>Erbensencremesüppchen mit Sahnehaube &amp; Kresse</i>                        | 7,50 |
| • <i>mit einer gebratenen Jakobsmuschel</i>                                     | 9,50 |

## **Fischgerichte**

~~~~~

<i>5 gebratene Riesengarnelen mit Tagliatelle in Krustentiersauce & Wildkräutern</i>	24,00
<i>Forellenfilets „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln & Blattsalat</i>	24,00
<i>Medaillon vom schottischen Lachs unter der Meerrettichkruste auf gelber Paprikasofse mit Petersilienkartoffeln & Blattsalat</i>	26,00
<i>Klassische Zanderklößchen mit Krustentiersauce, Blattspinat & Bandnudeln</i>	26,00



Fleischgerichte

<i>Geschmorte Ochsenbäckchen in Portweinjus mit hausgemachten Schupfnudeln & Feldsalat</i>	<i>26,00</i>
<i>Stubenküken auf Wokgemüse mit Soja-Jus, Grenaille Kartoffeln & Sesam</i>	<i>26,00</i>
<i>Wiener Schnitzel mit Pommes frites & Beilagensalat</i>	<i>26,50</i>
<i>Schweinemedallions mit Morchel-Rahmsoße, dazu handgeschabten Spätzlen & Beilagensalat</i>	<i>28,00</i>
<i>Barbarie Entenbrust, rosa gebraten mit karamellisierter Rahmsoße, hausgemachten Schupfnudeln & gedünstetem Chicorée</i>	<i>28,00</i>
<i>Rumpsteak medium gebraten, mit Kräuterbutter, Pommes frites & grünen Bohnen</i>	<i>28,00</i>
<i>Scheiben vom Hirschrücken, rosa gebraten mit Morchel-Rahmsoße, handgeschabten Spätzlen & Feldsalat</i>	<i>32,00</i>



Vegetarische & vegane Küche

Vorspeisen

-  Erbsenschaumsüppchen mit Kresse 7,50
-  Großer gemischter Salat mit veganem Dressing 10,00
-  Großer Feldsalat mit veganem Dressing & Croutons 12,00

Hauptgerichte

- Badische Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Beilagensalat 16,00
-  Quinoa-Ratatouille-Wrap mit Tomaten-Coulis an Salatgarnitur 17,00

Trüffel-Pasta

- Tagliatelle mit Parmesan & frischem Trüffel 22,00

Dessert

-  Sorbet Variation mit frischen Früchten 9,50

Vesper und Salate

- Wurstsalat „Straßburger Art“, reichlich garniert, mit Brot (*) (**) 12,00
- Rindfleischsalat, reichlich garniert, mit Brot 14,00
- Großer gemischter Feinschmeckersalat
 - Putenstreifen & Curry-Dip 16,00
 - Gebratenen Riesengarnelen & Tomaten - Coulis 19,50
- Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Kartoffeln & Salatgarnitur 18,00

(*) enthält Konservierungsstoff

(**) enthält Phosphat



dessert

Gemischtes Eis je Kugel
1,80 €

Affogato al caffè
4,00 €

Eierlikörchen... das Leben muss ja schließlich weiter gehen!
2 Kugeln Schokoladeneis mit Sahnehaube & Eierlikör
6,00 €

Der Klassiker aus dem Schwarzwald
Schwarzwaldbecher mit Kirschwasser
7,50 €

Nice & sexy
1 Kugel Zitronensorbet mit Minze & Sekt aufgegossen
7,50 €

Ein echter Blume-Hit
Crème Brûlée mit frischen Beeren und Himbeersorbet
9,50 €

Mehr Schokolade geht nicht mehr!
Mousse au Chocolat mit Glühwein-Kirschen
9,50 €

Orange2
Grand Marnier Parfait auf marinierten Orangenfilets
9,50 €

Mini-Dessert: 1 Espresso mit Süßspeise
5,20 €