



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

Lachstatar mit Wildkräutersalat & Zitrone

~~~

*Spargelcremesuppe mit Sahnehaube*

~~~

*Rinderfilet, rosa gebraten unter der Bärlauch-Kruste
mit Pommes Dauphine & gegrilltem grünem Spargel
als Hauptgang 36,00€*

~~~

*Sorbet Variation mit frischen Früchten*

### **Unser Business-Lunch**

**Dienstags 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>Spargelsalat mit Kirschtomaten & Schnittlauch</i>	18,00
• <i>mit 2 gebratenen Riesengarnelen</i>	24,00
<i>3 Gebratene Jakobsmuscheln auf Linsensalat mit Wildkräutern & Wasabi-Dip</i>	18,00
<i>Lachstatar mit grünem Spargel, Wildkräutern, Zitrone & Röstbrot</i>	18,00
<i>Hausgemachte Flusskrebs-Terrine an Wildkräutersalat, mit Ananas-Chili-Dip & Röstbrot</i>	18,00

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

Suppen

~~~~~

|                                                                      |      |
|----------------------------------------------------------------------|------|
| <i>Rinderkraftbrühe mit Flädle, Gemüsewürfeln &amp; Schnittlauch</i> | 7,00 |
| <i>Spargelcremesuppe mit reichlich Einlage</i>                       | 8,00 |

## **Fischgerichte**

~~~~~

<i>5 gebratene Riesengarnelen mit Bärlauch-Pasta, Kirschtomaten & Frühlingszwiebeln</i>	24,00
<i>Forellenfilets „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln & Blattsalat</i>	24,00
<i>Gebratenes Zanderfilet auf Bärlauch Risotto & Zitrone mit Blattsalat</i>	26,00
<i>Frischer badischer Spargel mit Kartoffeln & Sc. Hollandaise mit Medaillon vom schottischen Lachs</i>	34,00





Fleischgerichte

<i>Stubenküken auf Wokgemüse mit Soja-Jus, Grenaille Kartoffeln & Sesam</i>	26,00
<i>Wiener Schnitzel</i>	
• <i>mit Pommes Frites, Preiselbeeren & Beilagensalat</i>	26,50
• <i>mit frischem badischem Spargel, Kartoffeln & Sc. Hollandaise</i>	42,00
<i>Schweinemedallions mit Pfirsichen in Cognac-Rahmsoße, dazu handgeschabten Spätzlen & Beilagensalat</i>	28,00
<i>Barbarie Entenbrust, rosa gebraten mit Orangen-Jus, hausgemachten Schupfnudeln & gedünstetem Chicorée</i>	30,00
<i>Rumpsteak medium gebraten, mit Bärlauch Butter, Pommes frites & grünen Bohnen</i>	30,00
<i>Scheiben vom Lammrücken, rosa gebraten auf Ratatouille Gemüse mit Grenaille Kartoffeln & Thymian-Jus</i>	34,00
<i>Frischer badischer Spargel mit Kartoffeln & Sc. Hollandaise mit Medaillon vom Kalbsrücken, rosa gebraten</i>	42,00




Vegetarische & vegane Küche

Vorspeisen

<i>Spargelcremesuppe mit reichlich Einlage</i>	08,00
 <i>Großer gemischter Salat mit veganem Dressing</i>	10,00
 <i>Spargelsalat mit Kirschtomaten & Schnittlauch</i>	18,00

Hauptgerichte

<i>Badische Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Beilagensalat</i>	16,00
 <i>Quinoa-Ratatouille-Wrap mit Tomaten-Coulis an Salatgarnitur</i>	17,00
<i>Bärlauch-Pasta mit Kirschtomaten & Frühlingszwiebeln</i>	18,00
<i>Frischer badischer Spargel mit Kartoffeln & Sc. Hollandaise</i>	26,00
• <i>mit Pfannenkuchen</i>	28,00

Dessert

 <i>Sorbet Variation mit frischen Früchten</i>	9,50
---	------

Vesper und Salate

<i>Wurstsalat „Straßburger Art“, reichlich garniert, mit Brot (*) (**)</i>	12,00
<i>Teufelssalat, reichlich garniert, mit Brot</i>	15,00
<i>Großer gemischter Feinschmeckersalat</i>	
• <i>Crispy Chicken & Curry-Mango-Dip</i>	16,00
• <i>Gebratenen Riesengarnelen & Tomaten - Coulis</i>	19,50
<i>Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Kartoffeln & Salatgarnitur</i>	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 €

***Es muss nicht immer Zucker ins Dessert... Baileys geht auch!***

*2 Kugeln Vanilleeis mit Sahnehaube, Baileys & Krokant*

6,50 €

***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 frischen Früchten*

9,50 €

***Der FAT BURNER***

*Sorbet Variation mit frischen Früchten*

9,50 €

***Mini-Dessert: 1 Espresso mit Süßspeise***

5,50 €