



*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.*

**Gourmet Menu**

**Euro 59,00**

*Sommerlicher Wildkräutersalat mit frischen Pfifferlingen*

~~~

*Rinderfilet "Surf & Turf" mit 1 gebratenen Riesengarnele  
auf Wokgemüse  
mit Madeira-Jus & Pommes Dauphines  
als Hauptgang 38,00€*

~~~

*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>Sommerlicher Wildkräutersalat mit frischen Pfifferlingen</i>                      | 16,00 |
| • <i>mit mediterranem Oktopus</i>                                                    | 19,00 |
| <i>Antipasti Variation mit erfrischendem Melonensorbet</i>                           | 18,00 |
| <i>Mango-Avocado-Gurkensalat (leicht pikant)<br/>mit 2 gebratenen Riesengarnelen</i> | 18,00 |

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

## **Suppen**

~~~~~

<i>Rinderkraftbrühe mit Rinderstreifen, Gemüsewürfeln &amp; Schnittlauch</i>	7,00
<i>Cremesuppe von frischen Pfifferlingen mit Semmelknödeln</i>	9,00

## **Fischgerichte**

~~~~~

|                                                                                                   |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>5 gebratene Riesengarnelen<br/>mit Bandnudeln in Zitronengras-Limonensoße &amp; Blattsalat</i> | 26,00 |
| <i>Gebratener Kabeljau mit Senfrahmsoße, Kartoffeln &amp; Blattsalat</i>                          | 26,00 |
| <i>Medaillon vom schottischen Lachs auf Pfifferlings-Risotto &amp; Blattsalat</i>                 | 26,00 |



## Fleischgerichte

|                                                                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Coq au Vin von der Wachtel<br/>mit Wokgemüse &amp; Pommes Dauphines</i>                                              | 28,00 |
| <i>Cordon Bleu vom Kalb<br/>mit Pommes Frites, Preiselbeeren &amp; Beilagensalat</i>                                    | 28,00 |
| <i>Schweinemedallions mit frischen Pfifferlingen in Rahm,<br/>dazu handgeschabten Spätzlen &amp; Beilagensalat</i>      | 30,00 |
| <i>Rumpsteak medium gebraten,<br/>mit frischen Pfifferlingen in Kräuterbutter &amp; Pommes Dauphines</i>                | 32,00 |
| <i>Medaillon vom Kalbsrücken unter der Oliven-Kräuterkruste<br/>auf Kartoffelpüree mit Ratatouille Gemüse &amp; Jus</i> | 34,00 |
| <i>Scheiben vom Hirschrücken, rosa gebraten<br/>mit Pfifferling-Rahmsosse &amp; Schupfnudeln</i>                        | 36,00 |



## Vegetarische & vegane Küche

### Vorspeisen

*Cremesuppe von frischen Pfifferlingen mit Semmelknödeln* 09,00

 *Großer gemischter Salat mit veganem Dressing* 10,00

*Sommerlicher Wildkräutersalat mit frischen Pfifferlingen* 16,00

### Hauptgerichte

*Badische Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Beilagensalat* 16,00

 *Quinoa-Ratatouille-Wrap mit Tomaten-Coulis an Salatgarnitur* 17,00

*Hausgemachte Serviettenknödel mit frischen Pfifferlingen in Rahm  
dazu Kirschtomaten & Petersilie* 19,00

*Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm mit Kirschtomaten* 19,00

### Dessert

 *Sorbet Variation mit frischen Früchten* 9,50

## Vesper und Salate

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

*Teufelssalat, reichlich garniert, mit Brot* 15,00

*Großer gemischter Feinschmeckersalat mit...*

• *gebratener Putenbrust & Cocktailsoße* 16,00

• *gebratenen Riesengarnelen & Tomaten - Coulis* 19,50

*Gebeizter Lachs auf Röstbrot mit Meerrettich-Dip & Salatgarnitur* 16,00

(\*) *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 €