



## Weihnachtsaromen

MENU zwei

Petersilienwurzelrahmsüppchen mit frisch gehobeltem schwarzen Wintertrüffel  
Medallions vom Reh rosa gebraten mit Pilzfisolen, Birnenrodmarz an Wacholdersoße hausgemachte Spätzle & Preiselbeeren  
Schokoladentorte mit Bratapfelreis und Glühweinzweischen

45,00 Euro

MENU drei

Ortenauer Feldsalat mit Rote Beete & Kracherle  
Räucherfischparfait & frischer Meerrettich  
Kalb- und Jungschweinefilet an Waldpilzrahmsauce  
Feines Marfagemüse & hausgemachte Spätzle  
Weihnachtliche Dessertvielfalt -gebacken, cremig, geist, fruchtig-

45,00 Euro

## Weihnachtsaromen

Unser traditionelles  
ADVENTS-MENU

Waldpilzrahmsüppchen mit Kräutern  
Ortenauer Feldsalat „Der Kleine“ mit Speck und Kracherle  
Im Ofen gebratene Bauern Ente mit glasierten Apfelspalten, Spätburgunderrotkraut und Serviettenknödel  
Spekulatiusparfait mit Zitrusfrüchten & Orangenfilets

48,00 Euro

MENU eins

Kürbis-Ingwersüppchen mit Zitronengras & Kokos gebackenes Apfelküchle  
Barbarie Entenbrüsten mit Honig glasiert an Preiselbeer-Portweinsode, Rahmwiring & Kartoffelgnocchi  
Topfenknödel im süßen Brösel gewendet mit Orangen- Marillenragout und Rahmeis

40,00 Euro

## Silvestermenü

An Silvester servieren wir Ihnen ab 19 Uhr, in unserer festlichen „Blume“ ein 6 Gänge Menü

APERITIF

Winzerekt „Unser Bester“  
Kleine Köstlichkeiten aus der Blumenküche

MENU

Komposition mit Taube, Wachtel & Gänseleber  
Quitten & Gewürztraminergelee an Wildkräutersalat

Reconsommé mit Kastanienravioli & Rehfilet

Seezuehl & Riesengarnele, auf Steinpilz-Graupen-Risotto, Krustentierschaum & Kaiserschoten

Holunderblütenorbet mit grünem Apfel & Rammenweiterer Scheurebesekt

Kalbfilet rosa gebraten auf Petersilienwurzelrahmsauce an Trüffel Rosensode

Desserttraum „Silvester“

Preis pro Person mit Aperitif 99,50 Euro

## Wahlmenü

**(stellen Sie sich Ihr Menü individuell zusammen)**

### Suppen

<b>Kürbis-Ingwersüppchen mit Zitronengras &amp; Kokos gebackenes Apfelküchle</b>	€	<b>8,90</b>
<b>Waldpilzrahmsüppchen mit Kräutern</b>	€	<b>8,50</b>
<b>Petersilienwurzelrahmsüppchen mit frisch gehobeltem schwarzen Wintertrüffel</b>	€	<b>9,80</b>

### Vorspeisen

<b>Ortenauer Feldsalat an Blume Dressing mit Speck &amp; Kracherle</b>	€	<b>10,50</b>
<b>Der Kleine</b>	€	<b>7,50</b>
<b>Ortenauer Feldsalat mit Rote Beete &amp; Kracherle Räucherfischparfait &amp; frischer Meerrettich</b>	€	<b>13,50</b>
<b>Terrine von der Barberie Ente mit Gänseleber an Apfel- Mangosalat und Cumberlandsoße</b>	€	<b>15,50</b>

## *Nicht Fleisch / Nicht Fisch*

Hausgemachte Ricotta Frischkäseravioli  
auf Blattspinat mit Gemüsebolognese & Parmesan € 20,80

Steinpilz- Graupenrisotto  
mit gebratenem Hokaidokürbis & Herbstgemüse € 19,80

Tajarin & Trüffel  
feine Eiernudeln mit frisch gehobeltem schwarzem Herbst- Trüffel  
an leichtem Trüffelsößchen € 21,80

-Vorspeise- € 17,80

## *Hauptgerichte*

Barbarie Entenbrüstchen mit Honig glasiert  
an Preiselbeer-Portweinsoße,  
Rahmwirsing & Kartoffelgnocchi € 25,50

Kalb- und Jungschweinefilet an Waldpilzrahmsoße  
Feines Marktgemüse & hausgemachte Spätzle € 26,50

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Garnle  
Auf Steinpilz- Graupen-Risotto an Rieslingsoße  
& kleinem Gemüse € 27,50

Medaillons vom Reh rosa gebraten  
mit Pilztäschchen, Birnenrotkraut an Wacholdersoße  
hausgemachte Spätzle & Preiselbeeren € 29,50

## *Dessert*

Schwarzwälder Kirschtorte im Weck – Glas  
mit Sauerrahmeis auf gerösteter Schokoladenerde € 8,80

Topfenknödel im süßem Brösel gewendet  
mit Orangen- Marillenragout und Rahmeis € 9,50

Spekulatiusparfait mit Zitrusfrüchten & Orangenfilets € 10,50

Schokoladentarte mit Bratapfeleis  
und Glühweinzwetschgen € 11,50

Vorweihnachtliche Weihnachtliche Dessertvielfalt € 12,50