

Aperitif - Empfehlung

Sommercocktail

Geeister Limoncello mit Prosecco € 6,00

Glas Durbacher Riesling- Sekt brut € 5,50

Glas Prosecco Carpene-Marvolti brut € 5,50

Glas Muskateller trocken Weingut Andreas Laible Durbach € 5,00

Crodino (Alkoholfreier Aperol Spritz) € 4,00

Prädikatswein- Empfehlung

Weißwein

2017 Weißburgunder Kabinett trocken
Weingut Andreas Laible Durbach Gutswein

0,1 l Glas € 4,00 ¼ 8,00
0,75 l Flasche € 24,00

Rosè

2017 Spätburgunder Rose` trocken Kabinett
Weingut Schwörer Durbach
0,1 l Glas € 4,00 ¼ 7,50
0,75 l Flasche € 22,00

Spanischer Rotwein

2015 Rioja „LZ „ AC
-Tempranillo / Granache/ Mazuelo
Bodegas Lanzaga Telm Rodriguez

Glas 0,1 € 3,50 ¼ l € 7,50
0,75 l Flasche € 22,00

Tages – Karte

Menü

1

Sommer-Blattsalate & Vitello Tonato
Tonato
an *Blume* Dressing

Kalbsbäckle
geschmort in Spätburgunder
kleines Gemüse & Butternudeln

Parfait & Ortenauer Beeren
mit Grand Marnier

€ 39,00

Menü

2

Sommer-Blattsalate & Vitello
an *Blume* Dressing

Rumpsteak „ Madagaskar „
an Pfefferrahmsauce, in Olivenöl gebratenem
Gemüse & pommes frites

Parfait & Ortenauer Beeren
mit Grand Marnier

€ 42,00

Sommer - Menü

Tatar vom Rinderfilet
Ei/ Trüffelmayonnaise/ Kartoffelchips

Ravioli Kalbsbacke
Basilikumbutter/Parmesan

Kalbsfilet & Pfifferlinge
rosa gebraten mit Pfifferlingrahmsosse
an feinem Gemüse & hausgemachte Spätzle

Dessertvielfalt „ Blume „
- gebrannt, cremig, fruchtig & geeist -

€ 56,00

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, teilen Sie es uns bitte mit,
wir geben Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen

Lust auf Vorspeisen

| | | |
|---|-------------------|--------|
| Knackige Sommer Blattsalat an <i>Blume</i> Dressing mit Rohkost garniert | € | 8,50 |
| | <i>Der Kleine</i> | € 5,80 |
| Sommersalat & Vitello Tonnato mit Kalbfleischscheiben & Thunfischsoße | € | 11,80 |
| Vitello tonnato Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße, Oliven, Schmorgemüse & Zupfsalat | € | 13,80 |
| Gebrannter Ziegenkäse (Monte Ziego) auf buntem mariniertem Melonensalat mit Parmaschinken & Tomatenmarmelade | € | 14,80 |
| Salat von Kalbskopf & Flußkrebsschwänzen an leichter Senf- Kräutermarinade & Zupfsalat | € | 15,80 |
| Tatar vom Rinderfilet Ei/ Trüffelmayonnaise/ Kartoffelchips | € | 16,80 |

Aus dem Suppentopf

| | | |
|---|---|------|
| Kraftbrühe & Kräuterflädle | € | 6,00 |
| Tomatencremesüppchen mit Basilikum & Olivencrostinis | € | 7,80 |
| Badische Schneckenrahmsuppe überbacken | € | 8,20 |
| Rahmsüppchen von Pfifferlingen mit Kräutern | € | 8,20 |

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, teilen Sie es uns bitte mit,
wir geben Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Pasta

Ravioli Kalbsbacke hausgemacht
Basilikumbutter/Parmesan

€ 17,50

Vorspeise € 14,50

Nicht Fleisch – Nicht Fisch –vegetarisch-

Tagliatelle & Pfifferlinge
frische Pfifferlinge im Rahmsößle

€ 19,80

Unsere, hausgemachten Ricotta Frischkäseravioli
mit Paprikagemüse & Tomatensoße

€ 21,80

Aus Fischer`s Netz

Gambas gegrillt mit südländischem Gemüse
auf Knoblauchspaghettinis & pikantem Tomatensugo

€ 29,00

Seeteufel/Loup de mer / Gamba
mit Morchelnudeln an Rieslingschaum & Brokkoliröschen

€ 32,00

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, teilen Sie es uns bitte mit,
wir geben Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Fleisches-Lust

| | | |
|--|---|-------|
| Kalbsleber geschnetzelt mit Saurkirchbalsamico-Soße Bratkartoffeln & Sommergemüse | € | 22,80 |
| Wiener Schnitzel aus der Kalbshüfte in Butter gebraten mit kleinem Gemüse, pommes frites | € | 22,80 |
| -kleine Portion | € | 19,80 |
| Kalbsbäckle geschmort an Spätburgundersoße feines Gemüse & Butternudeln | € | 24,50 |
| Gemischte Filetspitzen mit Frühlingsmorcheln im Rahmsößle kleines Gemüse & Spätzle | € | 25,50 |
| Steak von der Hochrippe mit Kräuterbutter, Böhnchen und pommes frites | € | 27,50 |
| Rib-Eye vom Kalbsrücken & Pfifferlinge im Rahmsößle mit Gemüse & hausgemachten Spätzle | € | 31,00 |

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, teilen Sie es uns bitte mit,
wir geben Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Für unsere kleinen Gäste

Kleines Wiener Schnitzel (Kalb) paniert
Pommes frites und Ketchup € 9,00

Kleines Rahmschnitzel (Kalb)
hausgemachten Spätzle und Gemüse € 9,00

Kleines Wiener Schnitzel (Kalb) paniert
mit Rahmsößle, Gemüse & Spätzle € 9,80

Darf's noch etwas Süßes sein

Geeister, doppelter Espresso I.O.
mit Vanilleeis € 5,00

Riesenkugel Vanilleeis
mit warmer Schokoladensöße oder heißen Himbeeren € 6,80

Crème brûlée & Himbeersorbet € 7,80

Schwarzwälder Kirschtorte (Schokcreme/Kirschen/ Biskuit)
im Weckglas & Sauerrahmeis € 8,00

Dessertvielfalt Blume & Ortenauer Beeren
- gebrannt, cremig, fruchtig & geeist - € 10,50

Für die Kleine Dessertlust

Crème brûlée gebrannte Vanillecrème € 4,00

Quarkmousse & Rhabarber € 4,50

Limonensorbet /Ortenauer Beeren
und Rieslingsekt € 4,50

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, teilen Sie es uns bitte mit
wir geben Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten