

Aperitif - Empfehlung

Wintercocktail

Mandarinenlikör und Durbacher Rieslingsekt € 6,00

Glas Durbacher Riesling- Sekt brut € 5,50

Glas Haus - Champagner - brut –Bricout € 11,00

Glas Muskateller trocken Weingut Andreas Laible Durbach € 5,00

Traubensecco (Alkoholfreier Apero) Sekt-Weingut Raumland Pfalz € 5,00

Crodino (Alkoholfreier Aperol Spritz) € 4,00

Prädikatswein- Empfehlung

Weißwein

2016 Lössmännle QbA trocken

Rivaner / Sauvignon Blanc/Auxerrois / Riesling

Weingut Johner Kaiserstuhl

0,1 l Glas € 4,00 ¼ 8,50

0,75l Flasche € 24,00

2016 Riesling QbA trocken

VDP Gutswein

Weingut Philipp Kuhn Pfalz

0,1 l Glas € 4,00 ¼ 7,50

0,75l Flasche € 22,00

Rotwein

2016 Spätburgunder Rotwein QbA trocken

Weingut Arndt Köbelin Kaiserstuhl

0,1 l Glas € 4,00 ¼ 7,00

0,75l Flasche € 21,00

Französischer Rotwein

2015 Minervois AC

-Syrah & Carrignan- Gerard Bertrand

Glas 0,1 € 4,00 ¼ l € 8,50

0,75 l Flasche € 25,00

Tages – Karte

Menü

1

Terrine von Perlhuhn & Barbarieente
mit Gänseleber an Wildkräutersalat
Mangochuttnay

Kalbsbäckle in Spätburgunder geschmort
Petersilienwurzel/Selleriepüree & Gemüse
Butternudeln

Schwarzwälder Kirschwasserbömble
mit Schattenmorellen & Valrhona Schokoladeneis

€ 39,50

Menü

2

Terrine von Perlhuhn & Barbarieente
mit Gänseleber an Wildkräutersalat
Mangochuttnay

Filet vom Rotbarsch & Heilbutt
gebraten auf Lauchgemüse & Krustentierschaum
Basmatireis

Schwarzwälder Kirschwasserbömble
mit Schattenmorellen & Valrhona Schokoladeneis

€ 41,50

Monats- Menü

Krammer`s Gänseleberterrine

mit Scheurebegelee,
glasierten Apfelspalten & Brioche

Bouillabaisse

mit Fisch & Schalentieren, Sauce Rouille & Croutons

Kalbsfilet & Morcheln

rosa gebraten auf Blattspinat
Ricottaravioli

Dessertvielfalt „ Blume „

- gebrannt, cremig, fruchtig & geeist -

€ 58,00

Tagesempfehlung

Ossobucco von der Kalbshaxe

geschmort mit Gemüse
& Nudeln „ Tagliatelle „

€ 22,50

Kalbskotelette vom Grill , in Kräuterbutter gebratenen Champignons
Grillgemüse & pommes frites

€ 34,00

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

Ortenauer Feldsalat an <i>Blume</i> Dressing mit Speck & Kracherle	€	10,50
<i>Der Kleine</i>	€	6,80

Blatt - Feldsalat an <i>Blume</i> Dressing & feinem Kirschessig mit Rohkost garniert & Thunfisch	€	12,50
--	---	-------

Gebeiztes Saiblingsfilet „Hausfrauen Art „ mit Zwiebeln & Apfelscheiben an Sauerrahm, Kartoffelchen	€	16,50
---	---	-------

Carpaccio vom Rinderfilet an Olivenöl „Primo „ mit gehobeltem Wintertrüffel Parmesan	€	16,80
---	---	-------

Krammers Gänseleberterrine	€	17,80
mit Apfel-Mango-Chutney & Brioche	<i>Kleine Portion</i> €	14,80

<i>Weinempfehlung zur Gänseleber</i> 2015 Scheurebe edelsüß , WG-Rammersweier	<i>Glas</i> €	4,80
--	---------------	------

Tajarin Eiernudeln & Perigord Trüffel	€	16,50
--	---	-------

Aus dem Suppentopf

Kraftbrühe & Kräuterflädle	€	6,00
---------------------------------------	---	------

Rehconsommè mit Steinpilzravioli, & Gemüsewürfel	€	8,00
--	---	------

Badische Schneckenrahmsuppe überbacken	€	8,20
---	---	------

Hummercremesüppchen mit gegrillter Garnele	€	9,80
--	---	------

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.

Nicht Fleisch – Nicht Fisch –vegetarisch-

Crepes & Gemüseragout

gefülltes Pfannkühle mit Rahmgemüse an Käse-Kräutersoße € 18,50

Unsere, hausgemachten Ricotta Frischkäseravioli

mit Pilzen in Salzeibutter auf Blattspinat , Parmesan € 19,80

Pasta

Tagilatelle & Kalbsschwanz

feines Ragout mit getrockneten Tomaten
und Gemüse, Parmesan € 16,50

Blume -Klassiker

Krammer`s Fischsuppe Bouillabaisse

mit Edelfischen & Garnele,
Knoblauchcroutons & Sauce Rouille € 26,00

Kleine Portion- € 20,50

Aus Fischer`s Netz

Filet von der Dorade auf der Haut gebraten

auf Wok Gemüse mit asiatischer Currysoße
und Basmatireis € 27,80

Fischvariation „ Nach Art des Chefs „

mit Gamba, Seeteufel, Rotbarsch, Heilbutt & Kabeljau
an Champagnersöße € 34,00
auf Blattspinat mit feinen Nudeln

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

Frisch von der Jagd

Ortenauer Rehragout mit Pilzen

In Spätburgunder geschmort

Rotkraut, Spätzle & Preiselbeeren

€ 24,50

-kleine Portion-

€ 21,50

Rehmedaillons gebraten mit Pilzen

An Wacholdersoße, Wintergemüse &

Rotkraut, Spätzle & Preiselbeeren

€ 29,50

Fleisches-Lust

Kalbsbäckle geschmort an Spätburgundersoße

feines Gemüse & Butternudeln

€ 24,50

-kleine Portion

€ 21,50

Gemischte Filetspitzen in Pilzrahmssoße

Brokoliröschen & hausgemachte Spätzle, Blattsalate

€ 24,80

Ribeye-Steak vom Alpenfärsenrind „Cafe de Paris“

Grillgemüse & pommes frites

€ 27,80

Kalbsfilet gebraten mit MorchelrahmsöÙle

feines Gemüse & Butternudeln

€ 32,00

Filetsteak vom Deutschen Bullen „Madagaskar“

an PfefferrahmsöÙle

und gebratenes Grillgemüse & pommes frites

€ 34,00

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
€ 9,80

Darf's noch etwas Süßes sein

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

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

Schwarzwälder Kirschtorte
im Weckglas & Sauerrahmeis € 8,50

Cremiges Nougatparfait
mit warmen Schattenmorellen € 8,80

„ Der Schokoladentraum „
Schokoholic im Glas, Schokoladenvignetta
& gebackenes Schokotörchen & sein Eis € 10,50

Für die Kleine Dessertlust

Crème brûlée gebrannte Vanillecrème € 4,00

Schokoladencanaloni & Sauerrahmeis € 4,50

Zitrus-Orangensalat
mit Limonensorbet € 4,50

Limonensorbet
mit Kaiserstuhl Wudka € 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