

Aperitif - Empfehlung

Tagescocktail „Mandarin“
und Durbacher Rieslingsekt € 6,00

Glas Durbacher Riesling- Sekt brut € 5,50

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

Glas Muskateller *** trocken Alexander Laible Durbach
€ 5,00

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

Crodino (Alkoholfreier Aperol Spritz) € 4,00

Prädikatswein- Empfehlung

Weißweine

2016 Riesling Kabinett trocken
VDP Gutswein
Weingut Andreas Laible Durbach

0,1 l Glas € 4,00 ¼ 8,50
0,75l Flasche € 25,00

2016 Chardonnay Kabinett trocken
„Junge Wilde GOLD AWC Vienna“
Weingut Hunn Kaiserstuhl

Glas 0,1 l € 4,00 ¼ l € 8,00
0,75l Flasche € 23,00

Rotwein

2015 Blaufränkisch *** QbA trocken „ Großes Gewann“

Weingut Alexander Laible Durbach

Glas 0,1 l € 5,00 ¼ l € 10,00
0,75l Flasche € 30,00

Französischer Rotwein

2014 Minervois AC
-Syrah & Carrignan- Gerard Bertrand

Glas 0,1 € 4,00 ¼ l € 8,00
0,75 l Flasche € 24,50

Tages – Karte

Menü

1

Räucherfischparfait

vom Schwarzwälder Forellenfilet
& Lachs an Feldsalat mit Rote Beete
und MeerrettichsöÙle

Kalbsbäckle

geschmort im Spätburgunder
Gemüse & Butternudeln

Topfenknödel & Zwetschgen

mit Vanilleeis

€ 38,00

Menü

2

Hokaidokürbis-Rahmsüppchen

mit Ingwer & Zitronengras & Maronen

Skry Kabeljaufilet

gebraten
auf Linsengemüse, Senfschaum
& Petersilienkartoffeln

Topfenknödel & Zwetschgen

mit Vanilleeis

€ 38,00

Wintermenü

Hausgemachte Gänseleberterrine

Scheurebegelee, glasierten Apfelspalten & Brioche

Ravioli von der Petersilienwurzel

mit frischgehobeltem schwarzem Trüffel

Rehrückenfilet

rosa gebraten an WacholdersoÙe
Rahmwirsing & Herbstgemüse, Spätzle & Preiselbeeren

Kleine Dessert-Überraschung „Blume „

€ 58,00

Tagesempfehlung

Kalbsbäckle

geschmort im Spätburgunder
Petersilienwurzelpürree & Gemüse & Butternudeln

€ 24,50

Rehrückenfilet

rosa gebraten an WacholdersoÙe
Rahmwirsing & Wintergemüse, Spätzle & Preiselbeeren

€ 36,00

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
Feldsalat & Gänsebrust an <i>Blume</i> Dressing mit Streifen von geräucherter Gänsebrust	€	12,80
Räucherfischparfait vom Schwarzwälder Forellenfilet & Lachs an Wildkräutersalat, Rote Beete & Flußkrebsscocktail	€	15,50
Thunfisch & Pulpo Thunfischcarpaccio & Pulpo gebraten an Sesammarinade & Wasabicreme	€	16,80
Krammers Gänseleberterrine mit Apfel-Mango-Chutney & Brioche	€	17,80
	<i>Kleine Portion</i>	€ 14,80
<i>Weinempfehlung zur Gänseleber</i> 2015 Scheurebe edelsüß , WG-Rammersweier	<i>Glas</i>	€ 4,80

Aus dem Suppentopf

Kraftbrühe & Kräuterflädle	€	6,00
Hokaido - Kürbis - Rahmsüppchen mit Ingwer & Zitronengras, glasierte Maronen	€	7,80
Badische Schneckenrahmsuppe überbacken	€	8,20
Petersilienwurzelsüppchen mit frisch gehobeltem schwarzen Wintertrüffel	€	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-

Unsere, hausgemachten Steinpilzravioli

auf Blattspinat mit Kräutersoße, Parmesan

€ 19,50

Pasta

Tagliatelle & Kalbsschwanz

feines Ragout mit getrockneten Tomaten
und Gemüse, Parmesan

€ 16,50

Blume -Klassiker

Krammer`s Fischsuppe Bouillabaisse

mit Edelfischen & Garnele,
Knoblauchcroutons & Sauce Rouille

€ 25,00

Kleine Portion-

€ 19,50

Aus Fischer`s Netz

Filet von Zander auf der Haut gebraten

auf Blattspinat mit Steinpilzrisotto an Rieslingsoße
kleines Gemüse

€ 26,50

Lotte (Seeteufel) gebraten an Fischsoße

auf Petersilienwurzelpüree, Gemüse
mit schwarzem gehobeltem Wintertrüffel

€ 29,50

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

Frisch von der Jagd

Ortenauer Rehragout mit Pilzen

In Spätburgunder geschmort
Rotkraut, Spätzle & Preiselbeeren

€ 24,50

-kleine Portion-

€ 21,50

Wildschweintrücker gebraten

mit Sauerkirschen an Pfeffersoße
Apfelrotkraut & Dauphinekartoffeln

€ 26,00

Rehmedaillons gebraten mit Pilzen

An Wacholdersoße, Wintergemüse &
Rotkraut, Spätzle & Preiselbeeren

€ 29,50

Fleisches-Lust

Kalb- und Rinderfiletspitzen in Pilzrahmsoße

kleines Gemüse & hausgemachte Spätzle

€ 23,80

-kleine Portion-

€ 20,80

Barbarie Entenbrüsterchen rosa gebraten

an PortweinsöÙle, Rahmwirsing & Kartoffelgnocchi

€ 24,50

Kalbsfilet & Steinpilze

an Kräuterrahmsoße
feines Gemüse & hausgemachte Spätzle

€ 31,00

Filetsteak vom Deutschen Bullen „Madagaskar“

an Pfefferrahmsoße
und gebratenes Grillgemüse & pommes frites

€ 32,50

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.

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

Cremiges Nougatparfait
mit Ortenauer Zwetschgenragout € 8,80

Schokoladenträumchen
Schokoholic im Glas, Schokoladenvignetta
& Valrhona-Schokoladeneis € 9,50

Dessertvielfalt „ Blume „
-cremig, fruchtig, exotisch - € 10,80

Topfen- Nougatknödel im süßen Brösel gewendet
mit Aprikosen/Orangenragout & Zimtblüteneis € 11,50

Für die Kleine Dessertlust

Crème brûlée gebrannte Vanillecrème € 4,00

Limonensorbet
mit Kaiserstuhl Wodka € 4,50

Schokoladencaneloni & Sauerrahmeis € 4,80

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