



Betriebsferien von 18. Juni 2017

bis 28. Juni 2017

Donnerstag, 29. Juni geschlossene Gesellschaft

Freitag 30. Juni geöffnet

## Aperitif - Empfehlung

Tagescocktail „Frühling „  
mit Holunderbüte/ Erdbeeren & Rieslingsekt „ € 6,00

Glas Durbacher Riesling- Sekt brut € 5,50

Glas Haus - Champagner - brut –Bricout € 10,50

Glas A.L. 2016 Muskateller \*\*\* trocken  
Weingut Alexander Laible Durbach Glas € 4,80

Traubensecco (Alkoholfreier Apero)

Sekt-Weingut Raumland Pfalz € 5,00

Crodino (Alkoholfreier Aperol Spritz) € 4,00

## Prädikatswein- Empfehlung

2016 A.L. Riesling \*\* trocken  
Weingut Alexander Laible Durbach

0,1 l Glas € 4,00 ¼ 8,00  
0,75l Flasche € 23,50

2016 Auxerrois trocken  
Weingut Hunn Gottenheim Kaiserstuhl

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

## Rosè – Weinempfehlung

2016 Spätburgunder Rosè trocken Kabinett  
Weingut Schwörer Durbach

Glas 0,1 l € 3,50 ¼ l € 7,00  
0,75l Flasche € 20,50

2007 Baron de Ley  
Tempranillo  
Reserva Rioja

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

# Tages - Karte

## Menü

1

**Ziegenkäse** gebrannt,  
auf buntem mariniertem Melonensalat,  
Tomatenmarmelade & Parmaschinken

**Kalbsbäckle** geschmort  
An Spätburgundersoße mit Selleriepüree,  
Kleines Gemüse & Butternudeln

**Marinierte Ortenauer Beeren**  
mit Vanille- Parfait

€ 35,00

## Menü

2

**Ziegenkäse** gebrannt, auf buntem  
auf buntem mariniertem Melonensalat,,  
Tomatenmarmelade & Parmaschinken

**Duett von Dorade & Rotbarsch**  
auf Spargelgemüse an Rieslingsoße  
& Drilling Kartoffeln

**Marinierte Ortenauer Beeren**  
mit Vanille- Parfait

€ 39,00

## Sommermenü

**Lauwarmer Spargelsalat** vom Spargelhof Wurth  
mit gebeizter Wildlachs & Garnele  
Wasabicreme

**Kalbsfilet & frische Pfifferlinge**  
rosa gebraten an RahmsöÙle  
feines Gemüse mit Spargel & hausgemachte Spätzle

**Dessertvielfalt „ Blume „**  
fruchtig, gebrannt, geeist

€ 48,00

## Tagesempfehlungen

**Frische Pfifferling** im KräuterrahmsöÙle  
hausgemachte Spätzle oder Semmelknödel, bunte Sommer- Blattsalate € 23,50

**Rib-Eye-Steak vom Kalb** mit gebratenen Pfifferlinge an  
Rosmarinjus, feines Gemüse & Schloßkartoffeln € 28,50

**Kalbsfilet & frische Pfifferlinge** rosa gebraten  
an RahmsöÙle feines Gemüse mit Spargel  
& hausgemachte Spätzle € 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

## Lust auf Vorspeisen

**Bunte Blattsalate** mit Rohkost  
an *Blume* Dressing € 8,80

*Der Kleine* € 5,80

**Bunte Blattsalate & Vitello Tonato**  
an *Blume* Dressing € 11,50

**Gebrannter Ziegenkäse** (Monte Ziege)  
auf buntem mariniertem Melonensalat  
mit Parmaschinken & Tomatenmarmelade € 13,50

**Vitello tonnato**  
Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße, Oliven,  
Schmorgemüse & Zupfsalat € 13,80

**Lauwarmer Spargelsalat** vom Spargelhof Wurth  
mit gebeizter Eismeerlachsforelle & Garnele, Wasabicreme € 15,80

**Krammers Gänseleberterrine**  
an Mango-Chutney & Brioche € 15,50

*Kleine Portion* € 12,50

*Wineempfehlung zur Gänseleber*

2008 Müller Thurgau Auslese, WG-Rammersweier *Glas* € 4,50

## Aus dem Suppentopf

**Kraftbrühe & Kräuterflädle** € 5,80

**Spargelcremesüppchen** € 7,50  
mit gebackener Spargelspitze

**Badische Schneckenrahmsuppe** überbacken € 7,80

**Pfifferlingrahmsüppchen** € 8,50  
mit frischen Kräutern

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.

# Badischer Stangenspargel

## vom Spargelhof Wurth

### Portion Ortenauer Stangenspargel

mit Soßenauswahl

Kräuterpfannkühle oder Neue Kartoffeln € 22,50

*dazu Wählen Sie:*

gemischter Schinkenteller € 7,50

Wiener Schnitzel in Butter gebraten € 9,80

Doradenfilet in Butter gebraten € 14,80

### Ortenauer Spargelteller *(für den kleinen Spargelhunger)*

mit Pfannkühle, Sauce hollandaise

und gekochtem Landschinken € 23,50

## Nicht Fleisch – Nicht Fisch –vegetarisch-

### Unsere hausgemachten Ricotta – Frischkäse Ravioli

mit Kräuterseitlingen Kirschtomaten & grüner Spargel

an Basilikumschaum & Parmesan € 19,50

### Ortenauer Spargelteller mit Sauce hollandaise,

Pfannkühle & Neuen Kartoffeln € 23,50

## Blume -Klassiker

### Krammer`s Fischsuppe Bouillabaisse

mit Edelfischen & Garnele,

Knoblauchcroutons & Sauce Rouille € 24,50

*Vorspeise-* € 18,00

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.

## Aus Fischer`s Netz

### Lachsschnitzel von schottischem Lachs

in Pfannkuchenteig mit Sauce Mousseline  
Spargel & Neuen Kartoffeln

€ 24,50

*kleine Portion* € 21,50

**Lotte (Seeteufel)** gebraten  
an Spargelrisotto, Champagnersößle  
und kleinem Gemüse

€ 27,50

## Pasta

### Tagliatelle & Kalbsschwanz

feines Ragout und Gemüse, Parmesan

€ 16,50

### Tajarin-Eiernudeln & Sommertrüffel

€ 18,50

## Fleisches-Lust

### Badisches Rahmschnitzel aus der Kalbshälfte

kleines Gemüse, hausgemachte Spätzle & Blattsalat

€ 22,50

*-kleine Portion- ohne Salat*

€ 17,50

### Gemischte Filetspitzen

in Pilzrahmsöße, Gemüse

hausgemachte Spätzle & bunte Blattsalate

€ 23,80

### Rumpsteak vom deutschen Färsenrind

vom Grill mit Pfefferrahmsöße,

in Olivenöl gebratenem Gemüse & pommes frites

€ 26,80

### Kalbsrückensteak vom Grill mit Stangenspargel

Sauce hollandaise, Neue Kartoffeln

€ 27,80

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.

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Kleines Wiener Schnitzel</b> (Kalb) paniert Pommes frites und Ketchup	€	9,00
<b>Kleines Wiener Schnitzel</b> (Kalb) paniert mit Rahmsößle, Gemüse & Spätzle	€	9,80
<b>Kleines Rahmschnitzel</b> (Kalb) hausgemachten Spätzle und Gemüse	€	9,00

## Darf's noch etwas Süßes sein

<b>Geeister, doppelter Espresso I.O.</b> mit Vanilleeis	€	4,80
<b>Riesenkugel Vanilleeis</b> mit warmer Schokoladensoße oder heißen Himbeeren	€	6,80
<b>Badische Erdbeeren &amp; Parfait</b> mit hausgemachtem Vanilleparfait	€	8,00
<b>Erdbeeren „Die Badischen,“ Romanoff</b> mariniert mit Grand Marnier & Vanilleeis	€	8,80
<b>Knuspriges Erdbeermousse</b> mit süßem Pesto & Rhabarber- Holunderblütensorbet	€	9,50
<b>Dessertvielfalt „Blume „</b> -cremig, gefrorenes, gebackenes, fruchtiges-	€	10,80

## Für die kleine Dessertlust

<b>Crème brûlée</b> gebrannte Vanillecrème	€	4,00
<b>Rhabarber- Holunderblütensorbet</b> mit Rieslingsekt & Wodka	€	4,20
<b>Schokoholic</b> Im Gläsle & Valrhona-Schokosorbet	€	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