

Aperitif - Empfehlung

Tagescocktail

mit geeistem Limoncella & Prosecco € 5,50

Glas Durbacher Riesling- Sekt brut € 5,50

Glas Prosecco Ponte - brut- € 5,00

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

Crodino (Alkoholfreier Aperol Spritz) € 4,00

Prädikatswein- Empfehlung

2016 ein Sauvignons Blanc Granit QbA trocken
Weingut Schloß Ortenberg

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

2016 Verdejo D.O.
Jose Pariente Rueda Spanien

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

Rosè – Weinempfehlung

2016 Spätburgunder Rosè trocken Kabinett
Weingut Schwörer Durbach

Glas 0,1 l € 3,50 ¼ l € 7,50
0,75l Flasche € 21,50

Italien Rosè

2016 Rosato DOCG
Castello di Ama Toskana

Glas 0,1 l € 4,00 ¼ l € 8,20
0,75 l Flasche € 24,00

Tages - Karte

Menü 1

Carpaccio von Pulpo
mit Orangenfenchel

Osso bucco von der Kalbshaxe
mit Gemüsesoße,
Tagliatelle & kleines Gemüse

Pana cotta & Himbeeren
Himbeermark & Sorbet

€ 39,50
Hauptgericht € 23,80

Menü 2

Carpaccio von Pulpo
mit Orangenfenchel

Loup de mer- Filet
auf der Haut gebraten an Basilikumscha um
Pfefferlingrisotto & kleinem Gemüse

Pana cotta & Himbeeren
Himbeermark & Sorbet

€ 42,00
Hauptgericht € 26,50

Sommermenü

Carpaccio von Pulpo
mit Orangenfenchel

Getrüffelte Blumenkohlcremesuppe
mit schwarzem Sommertrüffel

Kalbsfilet & frische Pfefferlinge
rosa gebraten an Rahmsöbtle
feines Gemüse & hausgemachte Spätzle

Ortenauer Beeren & Sorbet

€ 54,00 / ohne Suppe € 48,00

Tagesempfehlung

Frische Pfefferlinge im Kräuterrahmsöbtle
hausgemachte Spätzle oder Semmelknödel
& bunte Blattsalate

€ 22,50

Medaillon vom Iberico Schwein
mit Kirschtomaten & Oliven an seiner Jus
Schnibbelbohnen & Rosmarinkartoffeln

€ 24,50

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

Kopfsalatherz & Pfifferlinge

an Tomatenvinaigrette mit gebratenen Pfifferlingen € 12,50

Vitello tonnato

Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße,
Schmorgemüse & Zupfsalat € 13,80

Kleine Portion € 11,80

Carpaccio vom Rinderfilet

mit sizilianischem Olivenöl „Primo“, Sommertrüffel
und südländischem Gemüse, Parmesan € 15,80

Zweierlei vom Thunfisch

Tatar & in Sesam gebratenem Thunfisch
an Glasnudelsalat, Avocado & Wasabi creme € 16,80

Krammers Gänseleberterrine

an Mango-Chutney & Brioche € 15,50

Kleine Portion € 12,50

Wäinempfehlung zur Gänseleber

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

Aus dem Suppentopf

Kraftbrühe & Kräuterflädle € 5,80

Badische Schneckenrahmsuppe überbacken € 7,80

Pfifferlingrahmsüppchen € 8,50
mit frischen Kräutern

Getrüffelte Blumenkohlrahmsuppe € 9,50
mit gehobeltem, schwarzen Sommertrüffel

nicht Fleisch – nicht Fisch –vegetarisch-

Unsere hausgemachten Ricotta – Frischkäse Ravioli
mit Pfifferlingen & Kirschtomaten an Kräutersoße & Parmesan € 19,80

Feine Tajarin Eiernudeln & Sommertrüffel
frisch gehobelt € 18,50

Vorspeise€ 14,50

Blume -Klassiker

Krammer`s Fischsuppe Bouillabaisse
mit Edelfischen & Garnele,
Knoblauchcroutons & Sauce Rouille € 24,50

Vorspeise- € 18,00

Aus Fischer`s Netz

Eglifilets gebraten „ Müllerin Art „
mit Drillingkartoffeln & Gurkensalat € 23,50

kleine Portion € 20,50

Filet von Loup de mer auf der Haut gebraten
an Pfifferlingrisotto mit Rieslingschaum
kleines Gemüse € 26,50

Lotte (Seeteufel) gebraten
auf Wokgemüse mit asiatischer Currysoße
Zitronengras- Duftreis € 28,50

Pasta

Tagliatelle & Kalbsschwanz

feines Ragout mit getrockneten Tomaten
und Gemüse, Parmesan

€ 16,50

Feine Tjarin Eiernudeln & Sommertrüffel

frisch gehobelt

€ 18,50

Fleisches-Lust

Wiener Schnitzel

aus der Kalbshüfte in Butter gebraten

kleines Gemüse, pommes frites & Blattsalat

€ 22,90

ohne Salat -kleine Portion-

€ 18,90

Rib-Eye-Steak vom Argentinischen Rind „Cafe de Paris“

mit feiner Cafe de Paris Kräutersoße

Schnibbelbohnen & Bratkartoffeln

€ 25,50

Deutsches Färsen - Rumpsteak

-250g- vom Grill mit Pfefferrahmsoße,
in Olivenöl gebratenem Gemüse & pommes frites

€ 27,80

Kalbsfilet & Pfifferlinge

an Pilzrahmsoße

sommerliches Gemüse & hausgemachte Spätzle

€ 28,50

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

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

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

Gratiniertes Champagnereis
mit Ortenauer Beeren € 8,80

Ortenauer Beeren & Sorbet
mit Sorbetvariation € 9,00

Dessertvielfalt „Blume“
- cremiges, gefrorenes, gebackenes, fruchtiges- € 10,80

Für die kleine Dessertlust

Crème brûlée gebrannte Vanillecrème € 4,00

Tages- Sorbet
mit Rieslingsekt & Wodka € 4,20

Gratiniertes Champagnereis
mit Ortenauer Beeren im Gläsle € 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