

Aperitif - Empfehlung

Tagescocktail „Myrtille“
mit Heidelbeerlikör € 6,00

Glas Durbacher Riesling- Sekt brut € 5,50

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

Glas Muskateller trocken VDP Gutswein Andreas Laible Durbach € 5,00

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

Crodino (Alkoholfreier Aperol Spritz) € 4,00

Prädikatswein- Empfehlung

Weißweine

2016 A. L. Riesling * QbA trocken
„Blumewein“
Weingut Alexander Laible Durbach

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

2015 Chardonnay trocken QbA
Winzergenossenschaft Rammersweier

Glas 0,1 l € 3,80 ¼ l € 7,80
0,75l Flasche € 22,50

Spanischer Rotwein

2007 Baron de Ley
Tempranillo
Reserva Rioja

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

Tages – Karte

Menü

1

Hokaidokürbis-Rahmsüppchen
Ingwer & Zitronengras & Maronen

Wildschweinmedaillons gebraten
an Preiselbeer- Pfeffersoße
Rosenkohlgemüse & Dauphinekartoffeln

Haselnußhalbgefrorenes mit
warmen Schattenmorellen

€ 37,00

Menü

2

Hokaidokürbis-Rahmsüppchen mit
mit Ingwer & Zitronengras & Maronen

Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf Rahmsauerkraut an Rieslingsoße
hausgemachte Schupfnudeln

Haselnußhalbgefrorenes mit
warmen Schattenmorellen

€ 39,50

Tagesempfehlung

Frische Waldpilze im KräuterrahmsöÙle

- Pfifferlinge & Steinpilze -
hausgemachte Spätzle oder Semmelknödel
& bunte Blattsalate

€ 24,00

Ribeye-Steak vom Kalb mit mit Schinken/ Pilz Duxelle überbacken
kleines Gemüse & Dauphinekartoffeln

€ 27,80

Rehmedaillons gebraten mit Steinpilzen
Herbstliches Gemüse, Preiselbeeren
& hausgemachte Spätzle

€ 28,00

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

| | | |
|--|----------------|---------|
| Bunte Blattsalate mit Rohkost an <i>Blume</i> Dressing | € | 8,80 |
| <i>Der Kleine</i> | € | 5,80 |
| | | |
| Bunte Blattsalate & gebratene Pilze an <i>Blume</i> Dressing | € | 12,50 |
| | | |
| Salat von Kalbskopf und Flusskrebsschwänzen mit leichtem Dijon-Senf Dressing | € | 12,80 |
| | | |
| Carpaccio vom Rinderfilet mit sizilianischem Olivenöl „Primo“, Sommertrüffel und südländischem Gemüse, Parmesan | € | 15,80 |
| | | |
| Krammers Gänseleberterrine mit Gewürztraminergelee, glasierten Apfelspalten & Brioche | € | 16,00 |
| | Kleine Portion | € 13,50 |
| <i>Wäinempfehlung zur Gänseleber</i> | | |
| 2016 Gewürztraminer Auslese, WG-Durbach | Glas | € 5,50 |

Aus dem Suppentopf

| | | |
|--|---|------|
| Kraftbrühe & Kräuterflädle | € | 5,80 |
| | | |
| Hokaido - Kürbis - Rahmsüppchen mit Ingwer & Zitronengras, glasierte Maronen | € | 7,20 |
| | | |
| Badische Schneckenrahmsuppe überbacken | € | 7,80 |
| | | |
| Steinpilzrahmsüppchen mit frischen Kräutern | € | 8,80 |

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-

Gefüllte Pfannkühle & feines Gemüse

im Kräuterrahmsöße

€ 19,50

Tagliatelle & frische Steinpilze

an Kräuterrahmsöße & kleines Gemüse

€ 19,80

Vorspeise

€ 16,50

Blume -Klassiker

Krammer`s Fischsuppe Bouillabaisse

mit Edelfischen & Garnele,
Knoblauchcroutons & Sauce Rouille

€ 24,50

Vorspeise-

€ 18,00

Aus Fischer`s Netz

Badische Hechtklößchen in Rieslingschaum

Blattspinat & feine Nudeln

€ 23,50

kleine Portion

€ 20,50

Zanderfilet auf der Haut gebraten

auf Rahmsauerkraut an Rieslingsöße
& Kartoffelgnocchi

€ 25,50

Filet von Loup de mer auf der Haut gebraten

an Steinpilzrisotto mit Basilikumschaum
kleines Gemüse

€ 27,50

Pasta

Tagliatelle & Kalbsschwanz

feines Ragout mit getrockneten Tomaten
und Gemüse, Parmesan

€ 16,50

Fleisches-Lust

Badisches Rahmschnitzel aus der Kalbshüfte

kleines Gemüse & hausgemachte Spätzle, bunte Blattsalate

€ 23,00

-kleine Portion- ohne Salat

€ 19,50

Ortenauer Rehragout mit Pilzen

In Spätburgunder geschmort
Rotkraut, Spätzle & Preiselbeeren

€ 23,50

Barbarie Entenbrüstchen rosa gebraten

an Portweinsößle, Rahmwirsing & Kartoffelgnocchi

€ 24,50

Kalbsfilet & Steinpilze

an Kräuterrahmsoße
feines Gemüse & hausgemachte Spätzle

€ 28,50

Filetsteak vom Deutschen Bullen & Pfifferlinge

mit gebratenen Pfifferlingen an Thymianjus
und gebratenes Grillgemüse & pommes frites

€ 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.

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 Schokoladensoße oder heißen Himbeeren | € | 6,80 |
| Apfelcrumble im Weckgläsle mit Calvados Rahmeis | € | 8,20 |
| Cremiges Nougatparfait mit Ortenauer Zwetschgenragout | € | 8,80 |
| Schokoladenträumchen Schokoholic im Glas, Schokoladenvignetta & Valrhona-Schokoladeneis | € | 9,50 |
| Dessertvielfalt „Blume“ -cremig, fruchtig, exotisch - | € | 10,80 |

Für die kleine Dessertlust

| | | |
|---|---|------|
| „Gemischtes Eis“ Sauerrahm-Krokant-Eis / Mango-Eis mit Szechuan-Pfeffer | € | 4,50 |
| Crème brûlée gebrannte Vanillecrème | € | 4,00 |
| Tages- Sorbet mit Ortenauer Früchten & Beeren mit Rieslingsekt | € | 4,50 |

wir geben Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten