



Menü:

Lauwarmer Spargelsalat an Limonen-Balsamicovinaigrette, Eismeerlachsforelle/ Pulpo

Ravioli von Wiesenkräuter und Ricotta mit gebratenem grünem
& weißem Spargel, Basilikumschaum

Spargel nach Art des Chefs mit Kirschtomaten, Kräuterseitlinge
& Krebschwänze an Hummersößle, Gamba, Neuen Kartoffeln

Spargel & Kalbsfilet mit Sauce Hollandaise, Pfannkühle

Ortenauer Erdbeeren fruchtig / cremig / geist

59,50 € mit Aperitif



Aperitif - Empfehlung

Frühlingscocktail

Holunderblüte und Durbacher Rieslingsekt und Erdbeeren € 6,00

Glas Durbacher Riesling- Sekt brut € 5,50

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

Glas Muskateller trocken Weingut AlexanderLaible*** Durbach € 5,00

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

Crodino (Alkoholfreier Aperol Spritz) € 4,00

Prädikatswein- Empfehlung

Weißwein

2017 Weißburgunder Kabinett trocken Tradition

Winzergenossenschaft Rammersweier

0,1 l Glas € 4,00 ¼ 6,50

0,75l Flasche € 18,50

2017 A. L. Riesling * * QbA trocken

„Blumewein“

Weingut Alexander Laible Durbach

0,1 l Glas € 4,00 ¼ 8,00

0,75l Flasche € 24,00

Rosè

2016 Spätburgunder Rose` trocken Kabinett

Weingut Schwörer Durbach

0,1 l Glas € 4,00 ¼ 7,50

0,75l Flasche € 22,00

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

Bärlauchrahmsüppchen
mit Markklößchen

Kaninchenkeule geschmort
mit Gemüse-Thymiansoße
kleines Gemüse & Spargelrisotto

Schwarzwälder Kirschtorte
im Weckglas & Sauerrahmseis

€ 37,00

Menü

2

Bärlauchrahmsüppchen
mit Markklößchen

Rotbarschfilet gebraten
auf Blattspinat mit Ricottaravioli
an Trüffelschaum

Schwarzwälder Kirschtorte
im Weckglas & Sauerrahmseis

€ 38,50

Monats- Menü

Lauwarmer Spargelsalat „Der Deutsche „
mit Olivenöl- Tomatenvinaigrette, Zupfsalate
Parmaschinken & Parmesan

Bouillabaisse

mit Fisch & Schalentieren, Sauce Rouille & Croutons

Kalbsfilet & Frühlingsmorcheln

rosa gebraten an feinem Gemüse
& hausgemachte Spätzle

Dessertvielfalt „ Blume „

- gebrannt, cremig, fruchtig & geeist -

€ 59,00

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

Knackige Frühlings Blattsalat an <i>Blume</i> Dressing mit Rohkost garniert	€	8,50	
<i>Der Kleine</i>	€	5,80	
Cocktail von Flußkrebsschwänzen & Spargel mit Avocado an Cocktailsöße	€	14,80	
Lauwarmer Spargelsalat „ <i>Der Deutsche</i> „ mit Olivenöl- Tomatenvinaigrette, Zupsalate Parmaschinken & Parmesan	€	16,50	
Carpaccio vom Rinderfilet an Olivenöl „ <i>Primo</i> „ mit gehobeltem Wintertrüffel Parmesan	€	16,80	
Krammers Gänseleberterrine mit Apfel-Mango-Chutney & Brioche	€	17,80	
<i>Kleine Portion</i>	€	14,80	
Weinempfehlung zur Gänseleber 2016 Muskateller *** SL „Alexander Laible“	<i>Glas</i>	€	5,00

Aus dem Suppentopf

Kraftbrühe & Kräuterflädle	€	6,00
Bärlauchrahmsüppchen mit Markklößchen	€	7,80
Badische Schneckenrahmsuppe überbacken	€	8,20
Spargelcremesüppchen mit gebackener Spargelspitze	€	8,20

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 Spargel aus der Ortenau

vom Spargelhof Wurth

Portion Ortenauer Stangenspargel

mit Soßenauswahl

Kräuterpfannkühle oder Neue Kartoffeln

€ 24,80

dazu wählen Sie:

gemischter Schinkenteller

€ 7,50

Wiener Schnitzel in Butter gebraten

€ 10,80

Kalbsfilet vom Grill

€ 15,80

Ortenauer Spargelteller *(für den kleinen Spargelhunger)*

mit Pfannkühle, Sauce hollandaise
und gekochtem Landschinken

€ 23,50

Nicht Fleisch – Nicht Fisch –vegetarisch-

Gefüllte Kräuterpfannkühle

mit Spargelragout & Sauce hollandaise

€ 20,80

Unsere, hausgemachten Ricotta Frischkäseravioli

auf Gemüse – Blattspinat mit Frühlingsmorcheln

€ 21,80

Blume -Klassiker

Krammer`s Fischsuppe Bouillabaisse

mit Edelfischen & Garnele,

Knoblauchcroutons & Sauce Rouille

€ 25,00

Kleine Portion-

€ 19,50

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

Aus Fischer`s Netz

Filet von Loup de mer auf der Haut gebraten
mit Spargelrisotto & Kirschtomaten
an Rieslingschaum € 26,50

Lachsschnitzel im Pfannkuchenteig gebraten
an Stangenspargel mit Sauce Mousseline
& Drillingkartoffeln € 26,80

Fleisches-Lust

Wiener Schnitzel aus der Kalbshüfte
in Butter gebraten mit kleinem Gemüse, pommes frites € 22,80
-kleine Portion € 19,80

Kalbsbäckle geschmort an Spätburgundersoße
feines Gemüse & Butternudeln € 24,50

Kaninchenkeule geschmort an GemüseThymiansoße
Feines Gemüse & Spargelrisotto mit Kirschtomaten € 25,50

Kalbsfilet & Frühlings-Morcheln
Im RahmsöÙle, feines Gemüse & hausgemachte Spätzle € 32,00

Filetsteak vom Deutschen Bullen „Madagaskar“
an PfefferrahmsöÙe
mit gebratenem 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 Vanilleeis	€	5,00
Riesenkugel Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce oder heißen Himbeeren	€	6,80
Crème brûlée & Himbeersorbet	€	7,80
Schwarzwälder Kirschtorte (Schokcreme/Kirschen/ Biskuit) im Weckglas & Sauerrahmeis	€	8,80
Dessertvielfalt creme Brûlée , schaumiges Quarkmousse mit Rhabarber, Erdbeeren mit Sorbet	€	9,00

Für die Kleine Dessertlust

Crème brûlée gebrannte Vanillecrème	€	4,00
Schokoladencanloni & Sauerrahmeis	€	4,50
Limonensorbet mit Kaiserstuhl Wodka	€	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