

# Aperitif - Empfehlung

## Wintercocktail

Granatapfellikörlikör mit Rieslingsekt € 6,00

Glas Durbacher Riesling- Sekt brut € 5,50

Glas Champagner Mandois -brut origine- € 10,80

Glas Muskateller trocken Weingut Andreas Laible Durbach € 5,50

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

# Prädikatswein- Empfehlung

## Weißwein

2017 A.L. Grauburgunder <sup>\*\*</sup>trocken  
Weingut Alexander Laible

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

## Rotwein

2015 Cuvee R trocken QbA „Blumewein“  
Cabernet Dorsa & Spätburgunder  
Winzergenossenschaft Rammersweier

Glas 0,1 l € 4,00 ¼ l € 7,50  
0,75l Flasche € 22,00

## Spanischer Rotwein

2016 Rioja LZ Biodynamisch  
Bodegas Lanzaga Telmo Rodriguez,

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

# Tages – Karte

## Menü

1

**Feldsalat & Räucherfischparfait** an  
Blume-Dressing mit Meerrettich & rote Beete

**Lammhäxle** geschmort an RotweinsöÙe  
Glasiertes Gemüse  
und Kartoffelgnocci

„ Kirschgipfel „  
Kirschwasserparfait & gefrorener  
Kirschschaum

€ 41,00

## Menü

2

**Ravioli von geschmorter Kalbsbacke**  
mit Gemüse & glasierten Kirschtomaten

**Skrei Winterkabeljaufilet**  
auf der Haut gebraten , asiatische Linsen  
& CurrysoÙe, Zitronengras- Duftreis

„ Kirschgipfel „  
Kirschwasserparfait & gefrorener  
Kirschschaum

€ 43,00

## Unser Winter - Menü

### Krammers Gänseleberterrine

mit Gewürztraminergelee, glasierten Apfelspalten & Brioche

### Hummercremesuppe

& gegrillte Garnele

### Kalbsfilet & Morchel

rosa gebraten an MorchelrahmsöÙle  
feines Gemüse & hausgemachte Spätzle

### Dessertvielfalt „ Blume „

-fruchtig, cremig, geist -

€ 55,00

## Tagesempfehlung

**Lammhäxle** geschmort an RotweinsöÙe  
Glasiertes Gemüse und Kartoffelgnocci

€ 26,00

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

<b>Ortenauer Feldsalat</b> an <i>Blume</i> Dressing mit Speck & Kracherle		€	10,50
	Der Kleine	€	7,50
<b>Bunte Blatt-Feldsalate</b> mit Rohkost garniert	Der Kleine	€	6,80
<b>Salat von lauwarmen Kalbskopf &amp; Flußkrebsschwänzen</b> an leichtem Senfdressing		€	15,00
<b>Räucherfischparfait &amp; gegrillte Garnele</b> mit Orangenfenchel, Feldsalat & Rote Beete		€	16,00
<b>Tatar</b> von der <b>Eismeerlachsforelle</b> mit gebratenem Wachtelei mit Avocado-creme an Wildkräutersalat		€	17,50
<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> an Olivenöl Primo & alter Balsamico mit glasierten Kirschtomaten, gehobelter Trüffel & Parmesan		€	16,50
<b>Krammers Gänseleberterriner</b> mit Gewürztraminergelee, glasierten Apfelspalten & Brioche		€	17,50
	Kleine Portion	€	13,50
<i>Wine</i> mpfehlung zur Gänseleber			
2016 Gewürztraminer Auslese, WG-Durbach	Glas	€	5,50

## Aus dem Suppentopf

<b>Kraftbrühe &amp; Kräuterflädle</b>		€	6,50
<b>Badische Schneckenrahmsuppe</b> überbacken		€	8,50
<b>Asiatisches Curryrahmsüppchen</b> mit gebackenem Frühlingsröllchen		€	8,80
<b>Hausgemachte Hummersuppe</b> mit Gemüsewürfel & Flußkrebsschwänzen		€	9,50

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

## Nicht Fleisch – Nicht Fisch –vegetarisch-

**Unsere, hausgemachten Ricotta Frischkäseraviol**  
auf Blattspinat mit Kräuter- Käsesoße & Parmesan € 20,80

**Tajarin & Trüffel**  
feine Eiernudeln mit frisch gehobeltem schwarzem Winter- Trüffel  
an leichtem Trüffelsößchen € 21,80

## Aus Fischer`s Netz

„ Blume –Klassiker „

**Krammer`s Fischsuppe Bouillabaisse**  
mit Edelfischen & Garnele,  
Knoblauchcroutons & Sauce Rouille € 27,50

-Vorspeise - € 21,50

**Skrei Kabeljau** auf der Haut gebraten  
mit Orangen- Fenchel an Safransoße und Zitronengras - Duftreis € 28,50

**Filet von Lotte (Seeteufel)** gebraten  
auf Basilikum- Graupenrisotto mit Kaiserschotten  
an Rieslingschaum € 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

€ 25,80

-kleine Portion- € 22,80

## Fleisches-Lust

### Gemischte Filetspitzen rosa gebraten in Pilzrahmsoße

feines Gemüse & hausgemachte Spätzle

€ 25,50

### Kalbsbäckle geschmort an Spätburgundersoße

mit Kürbispüree, feines Gemüse & Butternudeln

€ 25,80

### Rumpsteak vom Alpenland Färsenrind vom Grill

mit Pfefferrahmsoße, in Olivenöl gebratenem Gemüse

und pommes frites

€ 29,50

### Rib Eye Steak vom Kalbsrücken & Morcheln

im Rahmsößle mit Gemüse & hausgemachten Spätzle

€ 32,50

### Filetsteak „Cafe de Paris „ vom deutschen Jungbullen

auf Lauchgemüse & pommes dauphine

€ 33,50

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	€	7,80
Crème brûlée & Ananasragout / Himbeersorbet	€	9,00
Karamelisierter Biskuit & Limettenschmand Joghurtcrumble & Marillensorbet	€	10,80
„ Kirschgipfel „ Kirschwasserparfait & gefrorener Kirschschaum Schattenmorellen/ Theos Sauerkirchessigreduktion/ Baiser	€	11,50

## Für die Kleine Dessertlust

Crème brûlée gebrannte Vanillecrème	€	4,50
Schladenbanane & Tonkabohneneis	€	5,00
Juzu Sorbet mit Orangenfilets & Kaiserstuhl Wudka	€	5,50

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