

Voranzeige

Donnerstag 01.11.2018 „Allerheiligen“
haben wir das Restaurant mittags geöffnet

Gänse-Essen leider schon ausgebucht



Liebe Gäste und Freunde der Blumenküche,

am **Samstag 03. 11. 2018** ab **19 Uhr**
laden wir Sie herzlich ein zur „**Martins Gans**“.

Aperitif:

Herbstcocktail & Quitte mit Durbacher Rieslingsekt aufgegossen

Menü:

Ortenauer Feldsalat mit Gänseparfait & Mangochutney, Kürbissüppchen

Oldenburger Martins Gans im Ofen gebraten

mit glasierten Maronen und Apfelspalten Rotkraut und Kartoffelpüree, Kartoffelknödel

Haselnußhalbgefrorenes

Warme Ortenauer Zwetschgen & Zimteis

..... 59,00 € mit Aperitif

Aperitif - Empfehlung

Herbstcocktail „Quitte“

Quittelikör mit Rieslingsekt € 6,00

Glas Durbacher Riesling- Sekt brut € 5,50

Glas Champagner Bricout - brut - € 10,80

Glas Muskateller trocken *** Weingut Andreas Laible Durbach € 5,50

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

Prädikatswein- Empfehlung

Weißwein

2017 Grauburgunder Kabinett trocken

Weingut Arndt Köbelin Kaiserstuhl

0,1 l Glas € 3,80 ¼ € 7,50

0,75l Flasche € 22,00

Rotwein

2015 INCOGNITO Cuvee QbA

????????? (deshalb der Name)

Weingut Philip Kuhn Pfalz

Glas 0,1 l € 4,00 ¼ l € 8,50

0,75l Flasche € 25,00

2015 Spätburgunder trocken Spätlese

Winzergenossenschaft Rammersweier

Glas 0,1 l € 4,00 ¼ l € 8,50

0,75l Flasche € 25,00

Französischer Rotwein

2015 Paralellè 45 Rouge

Domaine Jaboulet Rhone Frankreich

Glas 0,1 l € 3,80 ¼ l € 7,50

0,75 l Flasche € 22,00

Tages – Karte

Menü

1

Kürbis-Ingwersüppchen
mit glasierten Maronen

Barbarie Entenbrüstchen
Rosa gebraten an Portweinsöße
rahmiger Wirsing & Kartoffelgnocchi

Gefülltes Pfannkühle
mit Apfelragout & Calvados-Eis

€ 38,00

Menü

2

Terrine von der Barbarie Ente
mit Gänseleber an kleinem Feldsalat

Filet vom Loup de mer
auf Blattspinat an Rieslingschaum
und feine Tajarin- Eiernudeln

Gefülltes Pfannkühle
mit Apfelragout & Calvados-Eis

€ 44,00

Herbst - Menü

Hausgemachte Gänseleberterrine
Glasierte Apfelspalten & Gewürztraminergelee

Hummersuppe & Garnele

Rehrückenfilet & Pilze
rosa gebraten an Wacholdersöße
herbstliches Gemüse mit Rotkraut & hausgemachte Spätzle

Dessertvielfalt „ Blume „
-fruchtig, cremig, geeist -

€ 59,00

Tagesempfehlung

Rehrücken & Pilze

rosa gebraten an Wacholdersöße
herbstliches Gemüse mit Rotkraut & hausgemachte Spätzle,
Preiselbeeren

€ 38,00

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.

Lust auf Vorspeisen

Ortenauer Feldsalat an <i>Blume</i> Dressing mit Speck & Kracherle	€	10,80
	Der Kleine	€ 6,80
Ortenauer Feldsalate & geräucherte Gänsebrust an <i>Blume</i> Dressing mit Walnuß & Rote Beete	€	15,50
Hausgemachte Terrine von der Barbarie Ente mit Gänseleber an kleinem Feldsalat & Cumberlandsoße	€	15,50
Carpaccio vom Rinderfilet an Olivenöl Primo & alter Balsamico mit glasierten Kirschtomaten, gehobelter Trüffel & Parmesan	€	16,50
Tatar Eismeerlachsforelle & Riesengarnele gegrillt mit Avocadocreme & Wasabi	€	17,50
Krammers Gänseleberterrine 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

Kraftbrühe & Kräuterflädle	€	6,50
Hokaido - Kürbis - Rahmsüppchen mit Ingwer & Zitronengras, glasierte Maronen	€	7,80
Badische Schneckenrahmsuppe überbacken	€	8,50
Hausgemachtes Hummerrahmsüppchen mit gegrillter Garnele	€	9,80

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

Pasta

Tjarin & Trüffel

feine Eiernudeln mit frisch gehobeltem schwarzem Herbst- Trüffel an leichtem Trüffelsößchen	€	21,80
	-Vorspeise- €	17,80

Nicht Fleisch – Nicht Fisch –vegetarisch-

Steinpilz- Graupenrisotto

mit gebratenem Hokaidokürbis & Herbstgemüse	€	19,80
---	---	-------

Unsere, hausgemachten Ricotta Frischkäseraviol

auf Blattspinat mit Gemüsebolognese & Parmesan	€	20,80
--	---	-------

Aus Fischer`s Netz

„ Blume –Klassiker „

Krammer`s Fischsuppe Bouillabaisse

mit Edelfischen & Garnele, Knoblauchcroutons & Sauce Rouille	€	27,50
	-kleine Portion- €	21,50

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Rahmsauerkraut an Rieslingschaum
und Schupfnudeln

	€	26,50
	-Kleine Portion- €	23,50

Lotte & Riesengarnele gebraten
auf Steinpilz- Graupenrisotto mit Champagnersößle
& Gemüse

	€	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.

Frisch von der Jagd

Ortenauer Rehragout mit Pilzen

In Spätburgunder geschmort

Rotkraut, Spätzle & Preiselbeeren

€ 25,80

Rehmedaillons gebraten mit Pilzen

an Wacholdersoße, Herbstgemüse &

Rotkraut, Spätzle & Preiselbeeren

€ 29,50

Fleisches-Lust

Barbarie Entenbrüstchen rosa gebraten

an feinem Rahmwirsing mit portweinssoße

Kartoffelgnocchi

€ 24,50

Kalbsbäckle geschmort an Spätburgundersoße

mit Kürbispüree, feines Gemüse & Butternudeln

€ 25,50

-Kleine Portion-

€ 22,50

Rumpsteak vom Alpenland Färsenrind vom Grill

mit Pfefferrahmssoße, in Olivenöl gebratenem Gemüse

und pommes frites

€ 29,50

Kalbsfilet & Morcheln

im Rahmsößle mit Gemüse & hausgemachten Spätzle

€ 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 Schokoladensoße oder heißen Himbeeren	€	7,50
Crème brûlée & Himbeersorbet	€	8,80
Schokoladenträumchen Schokotörtchen mi flüssigem Kern, Schokoladenvignetta & Valrhona-Schokoladeneis	€	11,50
Kaffee-Exotic-Törtchen mit Beerenstarkem Ginsorbet	€	12,50

Für die Kleine Dessertlust

Crème brûlée gebrannte Vanillecrème	€	4,50
Limonensorbet & Kaiserstuhl Wudka	€	4,50
Scholadencaneloni & Marilleneis	€	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