

Aperitif - Empfehlung

Sommercocktail

Geeister Limoncello mit Prosecco € 6,00

Glas Durbacher Riesling- Sekt brut € 5,50

Glas Prosecco- brut € 5,50

Glas Muskateller trocken *** Weingut Alexander Laible Durbach € 5,00

Crodino (Alkoholfreier Aperol Spritz) € 4,00

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

Erfrischende Sommerschorle

Sauvignon Blanc, Minze / Zitrone / Tonicwater

0,25 l € 6,50

Prädikatswein- Empfehlung

Weißwein

2017 Riesling Kabinett trocken Gutswein

VDP Weingut Andreas Laible Durbach

0,1 l Glas € 4,00 ¼ 7,80

0,75l Flasche € 23,00

2016 Weißburgunder trocken Gutswein

VDP Weingut Franckenstein

0,1 l Glas € 4,00 ¼ 7,50

0,75l Flasche € 21,00

Rosè

2017 A.L. Rose` ** trocken

Blaifränkisch/Spätburgunder
Weingut Alexander Laible Durbach

0,1 l Glas € 4,00 ¼ 8,00

0,75l Flasche € 24,00

Spanischer Rotwein

2014 Las Altillas Rioja DOC

-Tempranillo / Cabernet Sauvignon
Baron de Ley

Glas 0,1 € 4,50 ¼ l € 9,00

0,75 l Flasche € 26,50

Tages – Karte

Menü

1

Sülzchen vom Rindertafelspitz
mit Radieschenvinaigrette an kleinem Salat

Kalb- und Jungschweinefilet gebraten
mit Waldpilzrahmsauce,
Sommergemüse und hausgemachte Spätzle

Vanilleparfait & Ortenauer Beeren

€ 42,00

Menü

2

Sülzchen vom Rindertafelspitz
mit Radieschenvinaigrette an kleinem Salat

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten
an Pfifferlinggrauenrisotto, Rieslingschaum
und Brokkoliröschen

Vanilleparfait & Ortenauer Beeren

€ 43,50

Sommer - Menü

Carpaccio vom Rinderfilet

an Olivenöl „Primo“, mit gebratenen Pfifferlingen
und Kirschtomaten, Parmesan

Tjarin Eiernudeln & Sommertrüffel

Kalbsfilet mit Ziegenfrischkäse

rosa gebraten,
Sommergemüse, Basilikumjus
und Gnocchi

Dessertvielfalt „Blume“,

Fruchtig/ cremig/ geeist

€ 59,00

Tagesempfehlung

Kotelette vom Ibericoschwein mit gebratenen Pfifferlingen
an kräftiger Jus, Cassoulette von Bohnen, Kirschtomaten & Oliven
Rosmarinkartoffeln

€ 27,50

Tjarin Eiernudeln & Sommertrüffel

€ 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

Lust auf Vorspeisen

Knackige Sommer Blattsalat an <i>Blume</i> Dressing mit Rohkost garniert	€	8,50
	<i>Der Kleine</i>	€ 5,80
Sommersalat & Vitello Tonato mit Kabfleischscheiben & Thunfischsoße	€	12,00
Gebrannter Ziegenkäse (Monte Ziego) auf buntem mariniertem Melonensalat	€	14,80
Salat von Kalbskopf & Flußkrebsschwänzen an leichter Senf- Kräutermarinade & Zupfsalat	€	15,80
Carpaccio vom Rinderfilet an Olivenöl „Primo „ mit südländischem Gemüse Parmesan	€	16,80
Kutteln in Champagner mit gegrillter Garnele	€	15,80

Aus dem Suppentopf

Kraftbrühe & Kräuterflädle	€	6,00
Gazpacho „Andaluz“ Kalte Paprika/Tomantensuppe mit gegrillter Garnele	€	7,80
Badische Schneckenrahmsuppe überbacken	€	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.

Frische , leichte Sommerspeisen

Vitello tonnato

Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße, Oliven,
Schmorgemüse & Zupfsalat

€ 15,80

Junge, holländische frische Matjesfilets

mit Hausfrauensoße (Sauerrahm-Joghurt, Zwiebel, Apfel & Gurke)
Drillingkartoffeln

€ 18,80

Tafelspitzsülzchen mit Radieschenvinaigrette an Salat
und Bratkartoffeln

€ 19,50

Ravioli Kalbsbacke hausgemacht, mit Pilzen
Basilikumbutter/Parmesan

€ 19,50

Sommerliches Salatschüsselchen

an *Blume* Dressing & Rohkost

zur Wahl mit:

Wienerschnitzel in Butter gebraten

€ 19,50

Gamba (4 Stück)- mit Sauce Rouille

€ 21,80

Rumpsteak vom Grill und Kräuterbutter

€ 22,80

Nicht Fleisch – Nicht Fisch –vegetarisch-

Unsere, hausgemachten Ricotta Frischkäseravioli

mit Strauchtomatenschaum auf Rattatouillegemüse/ Parmesan

€ 20,80

Vorspeise € 15,50

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

Loup de mer (Wolfsbarschfilets) auf der Haut gebraten
auf Pfifferlinggrauenrisotto & Brokkoliröschen € 27,00

Lotte (Seeteufel) an Rieslingschaum
mit Steinpilzen an Blattspinat & feinen Tajarin Eiernudeln € 32,00

Fleisches-Lust

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

Kalb- und Jungschweinefilet an Waldpilzrahmsauce
mit Sommergemüse & hausgemachten Spätzle € 26,50

Rumpsteak „Madagaskar“, vom Grill
mit Pfefferrahmsauce, mit jungen Böhnchen
und pommes frites € 27,50

Kalbsfilet & Pfifferlinge
im Rahmsauce mit Gemüse & hausgemachten Spätzle € 32,50

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

Crème brûlée & Himbeersorbet € 7,80

„ Kalter Kaffee „ (Schokolade/ Vanille/ Mascarpone)
im Weckglas & Kaffee-Eis € 8,50

Ortenauer Beeren & Früchte & Sorbet
mit Himbeermark und unseren drei Sorbets - € 10,50

Für die Kleine Dessertlust

Crème brûlée gebrannte Vanillecrème € 4,00

Himbeersorbet & Geist € 4,50

Panna cotta mit Himbeermark € 4,80

Holunderblütensorbet /Ortenauer Beeren
und Rieslingsekt € 5,00

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