



Liebe Gäste und Freunde der Blume

Freuen Sie sich auf unsere Menüzusammenstellung .

Wir haben uns was ausgedacht, Sie auch in diesem Jahr wieder kulinarisch zu verwöhnen .
Familie, Freunde und Kollegen wir haben die richtige Speisenfolge für Sie.

Lassen Sie sich von unseren Menüs kulinarisch verwöhnen oder gestalten Sie sich selbst
Ihr Wahlmenü.

Wir freuen uns auf Sie

Christa & Alfred Krammer
mit allen fleißigen Mitarbeitern

Unser Frühlings- Menü

Spargelsalat & Eismeerforelle gebeizt
Lauwarm mit Kräutern an Limonendressing

Rahmsüppchen von Frühlingsmorcheln

Lammkotelett & Chops gebraten
auf Ratatouillegmüse & Rosmarinkartoffeln

Dessertvielfalt „ Blume „
-fruchtig, cremig, geist -

€ 58,00



Menü 1

| | |
|--|----------------|
| Salat von Glasnudeln mit gebratener Jakobsmuschel und Thunfischtatar mit Avocadocrème | € 15,50 |
| Ragout von Spargel & Frühlingsmorcheln im Kräuterpfannkuche | € 13,00 |
| Perlhuhnbrüstchen gebraten an Basilikumschaum mit Lauchgemüse & feinen Nudeln | € 23,50 |
| Rahmeis Vanille mit Rhabarbersüppchen & Erdbeersorbet | € 9,50 |

Menü 2

| | |
|---|----------------|
| Flusskrebsschwänzen & Frühlingsgemüse an Kräutersößle & kleinem Salat | € 13,50 |
| Frischer Stangenspargel & Lachsschnitzel im Pfannkuchenteig Sauce Mousseline | € 15,00 |
| Kalbstafilespitz rosa gebraten auf Bärlauchrisotto mit kleinem Gemüse | € 24,50 |
| Törtchen von Rhabarber & frischen Erdbeeren mit Sauerrahmeis | € 9,50 |



Menü 3

| | | |
|---|---|-------|
| Süppchen von Frühlingsmorcheln und feinen Kräutern | € | 8,50 |
| Brosmenfilet (Lumpfisch) auf Spargelrisotto Champagnerschaum | € | 14,50 |
| Lammkotelette & Lammchops mit Bärlauchkruste an Frühlingsgemüse & gratinierte Kartoffeln | € | 28,50 |
| Quarkmousse & Ragout von Rhabarber mit frischen Erdbeeren & Sorbet | € | 9,50 |

Menü 4

| | | |
|---|---|-------|
| Lauwarmer Spargelsalat „Der Deutsche“ mit Olivenöl- Tomatenvinaigrette, Zupfsalate, Parmaschinken & Parmesan | € | 16,50 |
| Süppchen von Bärlauch & glasierten Spargelspitzen | € | 8,50 |
| Ziegenfrischkäseravioli auf Kirschtomatenragout mit Thymianbutter | € | 12,50 |
| Glasierte Kaninchenkeule auf Frühlingsgemüse mit Parmesangnocchi | € | 23,50 |
| Riesenkugel Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße oder heißen Himbeeren | € | 7,80 |



Menü 5

| | | |
|---|---|--------|
| Knackige Frühlingsblattsalate mit Rohkost garniert | € | 7,50 |
| Exotisches Currysüppchen mit Riesengarnele | € | 10,50 |
| Loup de mer auf der Haut gebraten an gebratenem, grünem Spargel , Champagnersößle | € | 14,50 |
| Kalbsfilet mit Frühlingsmorcheln im Gemüsebeet & Tjarin Eiernudeln | € | 32,00 |
| Dreierlei Dessertvielfalt „Blume“ -Mangosorbet, Crème brûlée, Erdbeertartlett- | - | € 9,50 |

Menü 6

| | | |
|---|---|-------|
| Zweierlei von Thunfisch mit gebackener Frühlingsrolle Tatar & auf den Punkt gebratenem Thunfischsteak an jungem Spinatsalat | € | 17,50 |
| Schaumiges Bärlauchsüppchen mit Hechtklößchen | € | 8,50 |
| Hausgemachte Pasta mit Frühlingsmorcheln & gebratenen Spargelspitzen | € | 13,00 |
| Kalbs & Jungschweinefilet an Pilzrahmsoße mit Frühlingsgemüse, hausgemachte Spätzle | € | 26,50 |
| „Tropisch in Baden“ Crème brûlée mit Ananasespuma karamellierter Ananas und Mangosorbet | € | 11,00 |



Vegetarisches Menü

| | | |
|---|----------|--------------|
| Frühlings-Blattsalate mit feinem Blume- dressing und zweierlei Crostinis | € | 10,50 |
| Bärlauchsüppchen mit Gemüse Frühlingsröllchen | € | 7,80 |
| Gefüllte Kräuterpfannküchle mit Spargelragout & Sauce hollandaise | € | 20,80 |
| oder | | |
| Unsere, hausgemachten Ricotta Frischkäseravioli auf Gemüse – Blattspinat mit Frühlingsmorcheln | € | 21,80 |
| Creme Brûlée mit Exotikragout und Mango-sorbet | € | 9,80 |