



Liebe Gäste und Freunde der Blume

Wir haben uns was ausgedacht, Sie auch in diesem Jahr wieder kulinarisch zu verwöhnen .

Freuen Sie sich auf unsere Menü - Zusammenstellung .

Lassen Sie sich inspirieren inspirieren oder gestalten Sie sich selbst Ihr eigenes Menü

Wir freuen uns auf Sie

Christa & Alfred Krammer
mit allen fleißigen Mitarbeitern

Unser Sommer- Menü

Carpaccio Kohlrabi & Carne cruda (gehacktes Kalbsfilet)
mit Trüffelcreme an Zupfsalaten

Hausgemachte Ricotta-Ravioli mit Waldpilzen
Parmesan

Rücken vom Ibericoschwein gebraten
An Rosmarinjus , in Olivenöl gebratenem Gemüse & Drillingkartoffeln

Dessertvielfalt „ Blume „
-fruchtig, cremig, geeist -

€ 60,00



Menü 1

Carpaccio vom Kohlrabi & Carne cruda (gehacktes Kalbsfilet) mit Trüffelcreme an Zupfsalaten	€	16,50
Semmelknödel mit frischen Pfifferlingen im Kräuterrahmsößle	€	12,50
Kalbshaxenscheiben „ Osso Bucco „ mit Gemüsesoße, breite Nudeln & Brokkoli	€	26,80
Quark- Mascarpone mousse mit Himbeeren & Sorbet	€	10,80

Menü 2

„ Antipasti Italiani „ Vitello tonnato und Tomate Burata mit Rucola , Melone, Parmaschinken & mariniertem Gemüse	€	15,80
Rahmsüppchen von frischen Pfifferlingen mit Kräuter	€	8,80
Glasierter Kalbstafelspitz mit Rosmarinjus leichtes Sommergemüse in Olivenöl gebraten und Parmesan –Kartoffelgnocchi	€	23,80
Dessertlust „ Blume „ Quarkmousse mit Himbeeren, Sorbet Crème brûlée, Schokoholic im Gläsle	€	11,50



Menü 3

Salat von Glasnudeln mit gebeizter Eismeerlachsforelle Avocado & gegrillte Gamba, Wasabicreme	€	16,90
Maispouardenbrüstchen gebraten auf Pffiferlingsrisotto mit glasierten Kirschtomaten Kaiserschoten an Thymiansoße	€	24,50
Ortenauer Beerenteller mit Waldbeer-Sauerrahmeis und Fruchtspiegel	€	10,50

Menü 4

Gebrannter Ziegenkäse (Monte Ziego) auf buntem mariniertem Melonensalat mit Parmaschinken & Tomatenmarmelade	€	14,50
Geschmorte Kaninchenkeule mit Pffiferlingrisotto und Sommergemüse	€	24,50
Sorbetteller mit Ortenauer Beeren & Früchte an Passionsfruchtsoße und Knusper	€	9,80



Menü 5

**Knackige Sommer Blattsalate an Holunderblütenessig-Balsamicodressing
mit Streifen vom Barbarie Entenbrüstchen & glasierten Kirschtomaten** € 15,50

**Kalb- und Jungschweinefilet an Waldpilzrahmsoße
(Pfifferlinge & Steinpilze) an Rahmsoße
mit Sommergemüse vom Markt,
und hausgemachten Spätzle** € 26,50

**Schokoladenträumchen
Schokoholic im Glas & gebackenes Schoktörtchen
mit flüssigem Kern & Valrhona Schokoladensorbet** € 11,50

Menü 6

**Terrine von Ziegenfrischkäse & buntem Paprika
Mangochuttny & Basilikum** € 14,50

**Scheiben vom gebratenen Kalbsrücken
auf Pfifferling-Graupenrisotto mit bunten Möhren & Blattspinat
an Barbera Jus** € 26,00

Schwarzwald im Glas mit Sauerrahmeis € 8,50



Ganzjährige Vorschläge 2020

Menü 10

Badisches Festtagssüppchen	€	7,50
Kalb - und Jungschweinefilet an Pilzrahmsoße Marktgemüse, handgeschabte Spätzle	€	25,50
Riesenkugel Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder warmer Schokoladensoße	€	7,80

Menü 11

Blattsalate mit Holunderblütenessig	€	7,50
Kalbshaxe Münchner Art feines Gemüse vom Markt, Semmelknödel	€	25,80
Salat von frischen Früchten mit Vanilleeis	€	8,80

Menü 12

Kraftbrühe mit Kräuterflädle oder mit Grießklößchen	€	6,80
Bunte Blattsalate mit Hausdressing	€	7,50
Schweinemedallions mit Champignons im Rahmsößle Bunte Karotten & Brokkoli, hausgemachten Spätzle	€	23,50
Creme Brûlée & Himbeersorbet	€	9,50



Menü

13

Carpaccio vom Rinderfilet mit mariniertem Gemüse an sizilianischem Olivenöl und Parmesan	€	16,80
Steinpilzravioli in Salbeibutter geschwenkt	€	13,80
Filet vom Loup de mer gebraten auf Thymianrisotto und Champagnersöße	€	15,80
Lammrückenfilet rosa gebraten mit Kräuter-Senfkruste Junge Böhnchen & gratinierte Kartoffeln	€	27,00
Früchteteller mit unseren drei Sorbets	€	10,50

Vegetarisches Menü

Sommer-Blattsalate mit feinem Blume- Dressing gebratenen Pilzen	€	9,80
Tomatensüppchen mit Basilikum und Tomatenwürfel	€	8,50
Frischkäseravioli auf Blattspinat mit Gemüseschaum und Brokkoliröschen	€	19,50
Crème Brûlée mit Exotikragout und Mangosorbet	€	10,20

