



Aperitifempfehlung

Sommercocktail geeister Campari Orange mit Rieslingsekt € 6,50

Himbeercocktail Schladerer Himbeerlikör mit Durbacher Rieslingsekt € 7,00

Glas Riesling- Sekt WG- Durbach brut € 6,00

Glas Champagner Mandois -brut origine € 11,00

Glas Muskateller trocken Weingut Andreas Laible Durbach € 6,00

Traubensecco (Alkoholfreier Aperol) Sekt-Weingut Raumland Pfalz € 5,50

Prädikats- Weinempfehlung

2019 Riesling Kabinett trocken
Weingut Glanzmann Durbach

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

2019 Weißburgunder Kabinett trocken
VDP Weingut Andreas Laible Durbach

0,1 l Glas € 4,50 ¼ 9,00
0,75l Flasche € 26,50

Rosewein

2019 Rosè Kabinett trocken
Weingut Arndt Köbelin Eichstetten Kaiserstuhl

0,1 l Glas € 4,00 ¼ 8,00
0,75l Flasche € 23,00

2019 Chateau Minuty CUVÉE PRESTIGE Rosè cru Classe
Grenache/ Tibouren/ Syrah
Château Minuty Provence Frankreich

0,1 l Glas € 5,00 ¼ 10,00
0,75l Flasche € 29,50



Menü 1

Matjesfilet „Hausfrauenart „
auf Kartoffellaibchen & Zupfsalat

Filet von der Dorade gebraten
auf Steinpilzrisotto an Basilikumschaum,
kleines Gemüse

Glasierter Apfelpfannkuchen
mit heimischem Vanille- Hof-Eis

€ 42,00

Menü 2

Matjesfilet „Hausfrauenart „
auf Kartoffellaibchen & Zupfsalat

Kalbsfilet mit Pfifferlingrahmsoße
feines Markgemüse &
hausgemachte Spät

Glasierter Apfelpfannkuchen
mit heimischem Vanille- Hof-Eis

€ 46,00

Monats Menü

Sylter Vorspeisenreise
Tatar von Matjesfilet auf Kartoffellaibchen, Räucherlachs,
Sylter Krabben & Creme fraiche

Badisches Schneckenrahmsüppchen überbacken

Rehrückenfilet & Pfifferlinge
Rosa gebraten an Wacholdersoße, Brokkoliröschen
& hausgemachten Spätzle

Dessertvielfalt „ Blume“
- cremig, geeist , gebacken -

€ 65,00

Ohne Suppe € 58,00

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

Bunte Sommer- Blattsalate an <i>Blume</i> Dressing mit Rohkost garniert	€	9,50
	Der Kleine	€ 7,50
Salat von Kalbskopf & Flußkrebsschwänzen An leichter Senfmarinade, Steinpilze	€	16,80
Sommerlicher Salat & Gegrillte Garnelen mit weißem Balsamico , Sauce Rouille	€	17,50
Carpaccio vom Rinderfilet , an Primo-Olivenöl, alter Balsamico, italienisches Gemüse & Parmesan	€	17,80
Sylter Vorspeisenreise Tatar von Matjesfilet auf Kartoffellaibchen, Räucherlachs, Sylter Krabben & Creme fraiche	€	18,50

Aus dem Suppentopf

Kraftbrühe & Kräuterflädle	€	6,50
Pfifferlingrahmsüppchen mit frischen Kräutern	€	8,50
Badisches Schneckenrahmsüppchen überbacken	€	8,90

Nicht Fleisch – Nicht Fisch –vegetarisch-

Unsere, hausgemachten Steinpilzravioli auf Blattspinat an Trüffelschaum	€	22,80
Frische Waldpilze im Kräuterrahmsöße Steinpilze & Pfifferlinge mit hausgemachten Spätzle oder Semmelknödel	€	24,80

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 – Pasta - Pasta

Tagliatelle mit Ragout von geschmortem Kalbsbäckle
Basilikum & Parmesan € 19,50

Blume -Klassiker

Krammer`s Fischsuppe Bouillabaisse
mit Edelfischen & Garnele,
Knoblauchcroutons & Sauce Rouille € 31,00

-Vorspeise € 23,50

Aus Fischer`s Netz

Filet von der Dorade gebraten
auf Steinpilzrisotto, Basilikumsoße & kleines Gemüse € 31,00

Lotte (Seeteufel) & Garnele gebraten
mit gebratenem Blumenkohl an Pfifferlingsößle,
& feine Nudeln € 35,00

Fleisches-Lust

Gemischte Filetspitzen gebraten
mit frischen Pfifferlingen im Rahmsößle
hausgemachte Spätzle & Frühlingsgemüse € 26,50

Rehmedaillons gebraten & Waldpilze
mit Gemüse & hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren € 34,00

Rumpsteak vom Alpenland Färsenrind vom Grill „ Madagaskar“
mit Pfefferrahmsöße
in Olivenöl gebratenem Sommergemüse & pommes frites € 32,00

Lammkotelette rosa gebraten mit Oliven-Senfkruste
An Rosmarinjus, südländischer Gemüsespieß & Kartoffelgratin € 34,00



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 cremigem Vanilleeis	€	5,00
Cremige Vanilleeis mit heissen Himbeeren	€	7,80
Schwarzwald im Glas mit Sauerrahmeis	€	8,50
Holunderblütensüppchen & Ortenauer Beeren mit Himbeersorbet	€	9,80
Das Beste von der Kaffeebohne Tirami Su, Kaffee-Cremè Brûlée & weisses Kaffee-Eis, Affogato	€	12,00

Für die Kleine Dessertlust

Crème brûlée gebrannte Vanillecrème	€	4,50
Schokoladencaneloni & Vanille – Hofeis	€	5,50
Passionsfruchtsorbet & A.L. Gin Ortenauer Beeren	€	6,00

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