

**Das Menü**  
Restaurant Blumen  
Spätsommer & Herbst  
2018

## Der Anfang

Wir beginnen den Abend im Blumen üblicherweise mit einem von unserem Barchef saisonal abgestimmten Aperitif. Herb, leicht spritzig und mit samtigem Schaum vollendet ist dies der perfekte Start in den Abend. Oder trinken wir heute lieber Champagner...?

### Champagner

Naturbelassen!  
Bitte fragen Sie uns nach dem  
aktuellen Einkauf

12,<sup>50</sup>

### Aperitif

Martini Riserva Ambrato,  
Orange, Ingwer, Basilikum,  
Apfelschaum

9,<sup>50</sup>

Unser Menü  
Spätsommer & Herbst  
4 Gänge zu 59,-

Paté de Campagne  
Grober Senf & Wildkräuter

Vichyssoise  
Schnittlauch & Croutons

Hochrippe vom Rind aus gutem Hause  
Romanesco, Balsamico, Bries

Sizilianische Mandel  
als Granita & gebrannt

Unsere Gerichte  
Spätsommer & Herbst

Paté de Campagne  
Grober Senf & Wildkräuter 14,<sup>50</sup>

Vichyssoise  
Schnittlauch, Crème Fraîche, Croutons 12,<sup>50</sup>

Lauchzwiebel über Holzkohle gegrillt  
Haselnuss & Sauerklee 14,<sup>50</sup>

„Papa a la Huancaína“  
Gelbe Chili, neue Kartoffel, Olive 16,-

Bretonischer Rochen „Au beurre noisette“  
Mousseline, Vin Jaune, Kapern 24,<sup>50</sup>

Gedämpfter Zander  
Ratatouille, Fenchelsaat, Südorange 29,<sup>50</sup>

Hochrippe vom Rind aus gutem Hause  
Romanesco, Balsamico, Bries 27,-

Lamm aus Greifenstein  
Buchot-Muscheln, Safran, Mangold 32,-

Le Café Gourmand 12,-

Sizilianische Mandel  
als Granita & gebrannt 9,<sup>50</sup>

## Der Schlussakt

Nun, wie beenden wir diesen Abend? Ein kräftiger Espresso, zusammen mit feinem Wodka & Kaffeelikör zu einem cremigen Martini gemixt, oder ein erwachsener Digestif, nach unserer Vorstellung auf das Menü abgestimmt?

### Hausdigestif

Baron Otard VSOP Cognac,  
Woodford Reserve Bourbon,  
Walnuss & Kirsche

13,-

### Espresso Martini

Grey Goose Vodka,  
Borghetti Kaffee Likör,  
Espresso „Quinta“ Due Mani

12,-

Unsere Weine  
Spätsommer & Herbst

Weiss  
Offen 0,1

Riesling „OPP“  
Carl Koch, Oppenheim, 2016  
6,70

Wilder Satz  
Weingut Brand, Bockenheim, 2017  
6,90

Weissburgunder  
Kühling-Gillot, Bodenheim, 2017  
5,50

Flasche 0,75

Grauburgunder  
Mainklang, Burgenland, 2016  
34,50

Riesling Muschelkalk  
Odinstal, Pfalz, 2015  
65,-

Riesling Fahrlay GG  
Clemens Busch, Mosel, 2012  
59,-

Viognier  
Chêne Bleu, Provence, 2014  
62,-

Sancerre Blanc „Guigne-Chèvres“  
Vacheron, Loire, 2014  
65,-

Rosé

Rosé Cheverny  
Hervé Villemade, Loire, 2017  
48,-

Rot  
Offen 0,1

„No Vice“  
Clos de Mourres, Côtes du Rhône, 2016  
7,80

Flasche 0,75

Pinot Noir „Champs Cadet“  
Domaine de la Cadette, Burgund, 2015 48,-

Grande Cuvée Vieilles Vignes  
Giocanti, Côtes Catalanes, 2013  
58,-

Barbaresco DOCG Cotta  
Sottimano, Piemont, 2012  
74,-

Torroja Vi de la Vila  
Terroir al Limit, Priorat, 2015  
62,-

Brunello di Montalcino DOCG  
„Vigneti del Versante“  
Pian Dell'Orino, Toskana, 2011  
109,-