

Das Menü
Restaurant Blumen
Herbst & Winter
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. Wer nicht trinken darf, oder einfach auch mal nicht will (total ok!) probiert am besten mal unseren „Traube Nuss“ als süßlich-salzigen Einstieg in den Abend.

Oder trinken wir heute lieber Champagner...?

Traube Nuss (alkoholfrei)

Süßer & saurer Traubensaft
geröstete Haselnuss | Salz

10

Hausaperitif

Limetten Cordial
Ingwer & Ketel One
Apfel-Mandelschaum

10

Unser 4-Gang Herbst & Winter Menü
59,-

Kaninchen & Olive
Apfel | Piment | Wildkräuter

Maronen Suppe
Granatapfel | alter Balsamico

„Boeuf Bourguignon“
Gelbe Möhre | Petersilie | Champignons

Pochierte Butterbirne
„Crème glacée de Vin rouge“

korrespondierende Weine / alkoholfreie Cocktails

32,-

korrespondierende Cocktails

37,-

Unsere Gerichte
Herbst & Winter

Kaninchen Terrine mit Port
Apfel | Piment | Wildkräuter 14

Maronen Suppe
Granatapfel | alter Balsamico 12

Artischocke mit Stilton
Bittersalate | kandierte Walnuss 16

–

„Brandade de Morue“
Kabeljau | weißer Pfeffer | Dill 26

St. Pierre auf der Haut gebraten
Safran | Fenchel | Gruyère 32

„Boeuf Bourguignon“
Gelbe Möhre | Petersilie | Champignons 24

Filet Mignon au Poivre
Petersilienwurzel | Trüffeljus 42

zum Teilen am Tisch

„Gratin Dauphinois“
Wintertrüffel | Erdapfel 12

Cima di Rapa
Mandeln | Vinaigrette 8

–

Crêpe Suzette
Tahiti Vanille Parfait | Grand Marnier 16

Pochierte Butterbirne
„Crème glacée de Vin rouge“ 9

Le Café Gourmand 11

Lieber Gast,
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Der Schlussakt

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

Hausdigestif

Baron Otard VSOP
Woodford Reserve
Walnuss & Kirsche

13

Espresso Martini

Grey Goose
Spreewood Espresso Likör
Espresso „Quinta“ Due Mani

12

Unsere Weine

Weiss
0,1

Kalkundkiesel
Claus Preisinger | Burgenland | 2017
7 | 49

Riesling „OPP“
Carl Koch | Oppenheim | 2016
7 | 49

Weissburgunder
Kühling-Gillot | Bodenheim | 2017
6 | 42

Kröver Paradies Riesling Kabinett
Martin Müllen | Mosel | 2016
6 | 42

Flasche
0,75

Grauburgunder
Ökonomierat Rebholz | Pfalz | 2017
58

Riesling Muschelkalk
Odinstal | Pfalz | 2015
65

Riesling Fahrlay GG
Clemens Busch | Mosel | 2012
58

Viognier
Chêne Bleu | Provence | 2014
62

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

Rot
0,1

„Cyprès de Toi“
Domaine Fond Cyprès | Languedoc | 2017
8 | 56

Appasimiento
Carlo Sani | Apulien | Non Vintage
7 | 49

Flasche
0,75

Grande Cuvée Vieilles Vignes
Giocanti | Côtes Catalanes | 2013
58

Barbaresco DOCG Cotta
Sottimano | Piemont | 2012
74

Glaneurs
Les Foulardes Rouges | Roussillon | 2017
62

Torroja Vi de la Vila
Terroir al Limit | Priorat | 2016
62

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