

**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 Cognac  
Woodford Reserve Bourbon  
Walnuss & Kirsche

13

### Espresso Martini

Grey Goose Vodka  
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