

Das Menü
Restaurant Blumen
Frühjahr 2019

Der Anfang

Wir beginnen den Abend im Blumen üblicherweise mit einem von unserer Bar 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 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 Frühjahr Menü
59,-

„Blumen Brot“
Rohmilchbutter | Wildkräuter

Gartenerbse
Kresse | Eigelb | Minzshrub

Erdapfel
Creme Fraiche | Bottarga

Seeteufel
Ziegenbutter | Artischocke | Speck

Schokolade
Pumpenickel | Kakaonibs

korrespondierende Weine / alkoholfreie Cocktails
32,-

korrespondierende Cocktails
37,-

Unsere Gerichte
Frühjahr

„Blumen Brot“
Rohmilchbutter | Wildkräuter 4

Markknochen
Petersilie | Ahornsirup 6

Paté de Campagne
Apfel Chutney | Cornichons 9

–

Gartenerbse
Kresse | Eigelb | Minzeshrub 12

Regenbogen Forelle
Meerrettich | Rote Beete 16

Erdapfel
Creme Fraiche | Bottarga 12

–

Seeteufel
Ziegenbutter | Artischocke | Speck 26

Lamm
Rücken | Pimiento de Padrón | Safran 28

Blumenkohl
Miso | Salzzitrone | Brösel 22

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

Süßes & Käse
Frühjahr

Vacherin Mont d'Or
La Ratte | Sherry 22

Empfehlen wir zum Teilen ab 2 Personen.

–

Comté 30 Monate gereift
Williams Bire | Lavendel 12

Schokolade
Pumpenickel | Kakonibs 9

Crème Brûlée au Fromage de Chèvre
Erdbeere | Balsamico 12

–

Visciolata
Cantine del Cardinale | Marche | Italien 8

Haus Digestif
Holzgereift | Nussig | Elegant 13

Espresso Martini
Café | Grey Goose | Fleur de Sel 12

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

Unsere Weine
Frühjahr

Weiss
0,1

Weissburgunder „R“
BattenfeldSpanier | Bodenheim | 2017
6 | 38

Chardonnay Mâcon Villages
Domaine de la Cadette | Burgund | 2017
8 | 48

Flasche
0,75

Grauburgunder
Ökonomierat Rebholz | Pfalz | 2017
48

Riesling Muschelkalk
Odinstal | Pfalz | 2015
62

Riesling Birnbaum Reserve
Clemens Busch | Mosel | 2012
58

Chenin Blanc „Le Haut Lieu“ Demi Sec
Domaine Huet | Vouvray | 2015
58

Chardonnay
The Hess Collection | Nappa Valley | 2016
42

Sauvignon Blanc - H -
Tauss | Steiermark | 2016
62

Clos BÉru Monopole
Château BÉru | Chablis | 2011
66

Rot
0,1

Cabernet Franc „Domaine“
Antoine Sanzay | Loire | 2017
8 | 48

Appasimiento
Carlo Sani | Apulien | Non Vintage
7 | 49

Flasche
0,75

Pinot Noir „Champs Cadet“
Domaine de la Cadette | Burgund | 2017
58

Gamay „Glou de Jeff“
Bret Brothers | Beaujolais | 2017
42

Barbaresco DOCG Cotta
Sottimano | Piemont | 2012
74

Grenache „Glaneurs“
Les Foulards 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

Ravazzol Amarone
Ca' La Bionda | Valpolicella | 2013
72