

**Das Menü**  
Restaurant Blumen  
Frühjahr 2<sup>nd</sup> Version 2020

## Der Anfang

Wir beginnen 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 die alkoholfreie Version.

Oder trinken wir heute lieber Champagner...?

### Champagne Tarlant

Tradition Brut 0,375 l

Pinot Noir & Meunier  
Chardonnay

45

### Hausaperitif

auch alkoholfrei

herb | spritzig  
hübsch dekoriert

10

## Unsere Gerichte Frühjahr 2020

essen  
vier 59 | fünf 71 | sechs 83 | sieben 95  
vegetarisch 52

trinken  
mit Alkohol 9 pro Glas  
ohne Alkohol 8

### Menü

„Erdbeere“  
Topinambur, Ziegenquark  
Saiblingskaviar & Dill 16

„Omelette“  
Pilze von Mathias Kroll  
Soja & Liebstöckel 14

„Island Kabeljau“  
in Beurre Monte gegart  
Safrankraut, Quitte, Kümmel 28

„Tee & Gebäck“  
Matcha, weisse Schokolade  
Maracuja & Filoteig 12

### Surplus

„Kalbsbries“  
Frühlingslauch, piemonteser Haselnuss  
Kopfsalat & Sauerampfer 18

„Dinkel Reis vom Biohof May“  
Bunte Bete, Belper Knolle  
Frisée & Miso 22

„Schweinenacken“  
Hessisches Landschwein, Blutwurst  
Knödel, Nigella & Petersilie 24

Käse  
von „die Fromagerie“ um die Ecke  
avec baguette 16

Bei Gruppen **ab 3 Personen** servieren wir ausschliesslich unser Menü.  
Sonderwünsche klären wir gerne spontan am Tisch!

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