

Restaurant *Landhaus Blum*



Apéritif-Empfehlung

Aperol Classic Spritz	7,50 €
Belsazar Rosé & Thomas Henry Tonic Water 0,2l	8,50 €
Pepino Spritz Pfirsichlikör Sekt	7,00 €
Lillet Rosé White Peach	7,00 €
Martini Alkoholfrei „Floreale“ & Schweppes Dry Tonic Water 0,2l	7,00 €
Crodino auf Eis -alkoholfrei-	4,50 €
Canonita de Mallorca Spritz Canonita de Mallorca Carte Blanche	7,50 €

Liebe Gäste, unsere Speisen enthalten Allergene.
Bitte sprechen Sie uns bei Allergien und Unverträglichkeiten gerne an.

Restaurant *Landhaus Blum*



Empfehlung des Küchenchefs

Gebratene Riesengarnele 18 €
Wildkräutersalat | Guacamole | Kirschtomaten-Chutney

Tranche vom gebratenen Wolfsbarsch 24 €
Tomatensugo | mediterranes Gemüse

Zwischengang 24 €
Hauptgang 34 €

Lammrücken überbacken mit einer Bärlauchkruste 38 €
Sauce Hollandaise | Drillings-Kartoffeln | grüner & weißer Spargel

Hausgemachter Lauwarmer Schokoladenkuchen 12 €
Joghurt-Heidelbeereis | marinierte Erdbeeren

im 4-Gang-Menü - 76,00 €
im 3-Gang-Menü - 61,00 €

Restaurant *Landhaus Blum*



Vorspeisen

Black Tiger Garnelen -im Eisenpfännchen-	3 Stk. 18 €
Frische Kräuter Chili Olivenöl Knoblauch-Baguette	5 Stk. 23 €
Karamellierter Ziegenkäse	16 €
Erdbeeren Bärlauchpesto Crostini Pinienkerne	
Knackiger Frühlingssalat	9 €
Limonen-Dressing Radieschen Blattsalat Rohkost	
Marinierter Weißer und Grüner Spargel	18 €
Hausgebeizter Lachs Orangenfilet Wildkräuter	
Frischer Blattsalat (Beilage zu Ihrem Essen)	7 €
Kirschtomaten Sprossen	

Suppen

Spargelcremesuppe	9 €
Spargelragout Schnittlauch	
Badische Flädlesuppe	7 €
Schnittlauch Rinderbrühe	

Spargel-Saison

Unseren geschmackvollen Spargel beziehen wir regional vom Spargelhof Martin Waßmer aus dem Markgräflerland.

**Badischer Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise und
Drillings-Kartoffeln oder Kratzede** 26€

Wahlweise mit:

Paniertes Kalbsschnitzel 8 €

Argentinisches Rumpsteak 14 €

Black Tiger Garnelen 16 €

Lachssteak 12 €

Pfannenkuchen mit Grünem und Weißen Spargel 29€
Schinken - Käse | Hollandaise | Salatbukett

Hauptgänge

Fleisch

Kalbskotelett in Kräutern gebraten Jus Kräuter-Seitling Drillings-Kartoffeln grüner Spargel		36 €
Argentinisches Rumpsteak Kräuterbutter Hash Brown Fries Pfannengemüse	200g 300g	32 € 38 €
Wiener Schnitzel vom Kalb Rotwein Jus Pommes frites Blattsalat		26 €
Schweinemedallions Calvadosrahmsauce hausgemachte Spätzle Marktgemüse		26 €
Argentinisches <i>Premium</i> Rinderfilet Sauce Béarnaise Brägele Nadel-Bohnen	200g 300g	36 € 46 €
Rinderfiletspitzen Pommery-Senfsoße hausgemachte Spätzle Marktgemüse		29 €

Restaurant *Landhaus Blum*



Hauptgänge

Fisch

Kross gebratenes Lachssteak auf der Haut 34€
Ajvar-Schaum | Rosmarinkartoffeln | Pfannengemüse

Tranche vom Adlerfisch und einer Garnele 36€
Beurre blanc | Bärlauchrisotto | gegrillter grüner Spargel

Vegetarisch

Cremiges Bärlauchrisotto 24€
Gebratener Kräuter-Seitling | Parmesan | Tomaten-Spargelragout

Süßer Abschluss

Schokoladen Crème Brûlée Hausgemachtes Erdbeersorbet frische Beeren	12 €
Zweierlei Mousse au Chocolat Zartbitter Vollmilch Vanillesauce	10 €
Dreierlei vom HofEis Joghurt-Heidelbeere Vanille Schokolade Sahne	8 €
Café Affogato Trifle Vanilleeis Espresso Cantuccini	8 €
Hausgemachtes Zitronensorbet mit Vodka	7 €
Hausgemachtes Apfel-Gin-Sorbet Mundart Gin vom Kaiserstuhl	7 €
Hausgemachte Sorbetvariation Frische Beeren Fruchtspiegel	10 €
Hausgemachter Lauwarmer Schokoladenkuchen Joghurt-Heidelbeereis marinierte Erdbeeren	12 €

Alkoholfreie Getränke

Schwarzwaldsprudel	0,25l	2,50 €
Classic Medium Still	0,50l	3,90 €
	0,75l	5,20 €
Bitter Lemon Schweppes Flasche	0,20l	3,00 €
Ginger Ale Schweppes Flasche	0,20l	3,00 €
Tonic Water Schweppes Flasche	0,20l	3,00 €
Coca-Cola	0,30l	3,20 €
Coca-Cola Light Coca-Cola Zero Flasche	0,20l	3,00 €
Fanta Flasche	0,20l	3,00 €
Mezzo Mix	0,30l	3,20 €
Sprite	0,30l	3,20 €
Säfte:		
Apfel Orange	0,30l	3,20 €
Banane Cranberry Johannisbeere Kirsche	0,30l	3,50 €
Maracuja Traube	0,30l	3,50 €
Diverse Fruchtschorlen	0,30l	3,20 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee Kaffee entkoffeiniert	2,60 €
Espresso	2,50 €
Cappuccino	3,00 €
Milchkaffee	3,00 €
Latte Macchiato	3,40 €
Heiße Schokolade	3,20 €
Glas Tee	2,60 €

Restaurant *Landhaus Blum*



Biere

vom Fass

Pilsener Fürstenberg	0,30l 0,40l	3,10 € 3,60 €
Radler süß sauer	0,30l 0,40l	3,10 € 3,60 €
Weizenbier hell Paulaner	0,30l 0,50l	3,10 € 4,30 €

in Flaschen

Weizenbier Kristall Paulaner	0,50l	4,30 €
Weizenbier dunkel Paulaner	0,50l	4,30 €
Weizenbier alkoholfrei Paulaner	0,50l	4,30 €
Pilsener alkoholfrei Fürstenberg	0,33l	3,20 €
Helles Naturtrübes Fürstenberg	0,33l	3,20 €

Wein-Empfehlung | Flasche

2019er Norheimer Dellchen Riesling GG Große Lage trocken Weingut Dönnhoff, Nahe	79,00 €
2021er Sauvignon Blanc Fumé QW Erste Lage trocken Weingut Landerer, Vogtsburg-Oberrotweil	59,00 €
2020er Ihringer Winklerberg Chardonnay VDP.Erste Lage barrique trocken Weingut Dr. Heger, Ihringen	46,00 €
2022er Miraval Rosé Provence Magnum AOC trocken Miraval, Côtes de Provence	110,00 €
2015er Rioja Reserva -BIOWEIN- DOCa trocken Remelluri bei Telmo Rodríguez, Rioja	58,00 €
2020er Spätburgunder Rotwein „Oberbergener Bassgeige“ VDP.Erste Lage trocken Weingut Franz Keller, Vogtsburg-Oberbergen	49,00 €

Restaurant *Landhaus Blum*



Offene Weine 0,2l

2022er Weissburgunder QW trocken Fasskollektion. Martin Räßle, Oberrotweil	8,00 €
2023er Grauer Burgunder Gutswein Kabinett trocken Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten	8,50 €
2022er Chardonnay „Junge Wilde“ Ortswein trocken Weingut Killian Hunn, Gottenheim	8,00 €
2021er Spätburgunder Rosé QW trocken Weinhaus Joachim Heger, Ihringen	8,00 €
2021er Borgo del Mandorlo Primitivo di Manduria DOC trocken Weingut Botter, Apulien	8,50 €
2018er Spätburgunder Rotwein QW trocken Weingut Killian Hunn, Gottenheim	8,00 €
2020er Côtes du Rhône Rouge Nature AOP Weingut Perrin et Fils, Côtes du Rhône Villages BIOWEIN	10,00 €