Restaurant *Landhaus Blum*

Heuboden
DIE ERLEBNIS GASTRONOMIE

Apéritif-Empfehlung

Martini Sour	7,50 €
Belsazar Rosé & Thomas Henry Tonic Water 0,2l	7,50 €
Pepino Spritz	7,00 €
Sarti Lemon Spritz	7,50 €
Canonita de Mallorca Spritz	7,50 €
Martini Alkoholfrei „Vibrante“ & Schweppes Dry Tonic Water 0,2l	7,50 €
San Bitter auf Eis -alkoholfrei-	4,50 €
Ver Apero Belsazar White | Sekt	7,50 €
Pinot Brut Sekt Heuboden x Fasskollektion	5,00 €

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

Restaurant *Landhaus Blum*

Heuboden
DIE ERLEBNIS GASTRONOMIE

Saison-Empfehlung

Deutscher Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Drillings-Kartoffeln oder Kratzede	29 €

Wahlweise mit:

Paniertes Kalbsschnitzel	10 €
Kalbsrücken	15 €
Black Tiger Garnelen	15 €
Lachssteak	10 €

Kalbsrücken Morchel à la crème | gegrillter Spargel | Tagliolini	39€

Restaurant *Landhaus Blum*

Vorspeisen

Black Tiger Garnelen -im Eisenpfännchen- Frische Kräuter | Chili | Olivenöl | Knoblauch-Baguette	3 Stk. 5 Stk.	18 € 23 €
Tatar von Black Angus Rind und Gamba Crostini | Salatbukett | Tomatensalsa		19 €
Knackiger Salat Balsamico-Dressing | Kirschtomaten | junges Gemüse süß-sauer		10 €
Carpaccio vom Black Angus Lemonenvinaigrette | Parmesan | Pinienkerne		16 €
Gebackener Ziegenkäse Bärlauchpesto | mariniertes Gemüse | karamellisierte Nüsse		16 €

Suppen

Bärlauchsuppe Croûtons | Riesengarnele	12 €
Badische Flädlesuppe Schnittlauch | Tafelspitz	8 €
Kartoffel-Lauchsuppe Schnittlauch | Lachsstreifen	10 €

Restaurant *Landhaus Blum*

Hauptgänge

Fleisch

Rücken vom Salzwiesen Lamm “Kräuterkruste“ Thymianjus | hausgemachte Gnocchi | mediterranes Gemüse		38 €
Argentinisches Rumpsteak Kräuterbutter | Hash Brown Fries | Pfannengemüse	200g 300g	32 € 38 €
Wiener Schnitzel vom Kalb Rotweinjus | Pommes frites | Blattsalat		28 €
Argentinisches *Premium* Rinderfilet Pfefferauce | Kartoffelgratin | Nadel-Bohnen	200g 300g	36 € 46 €
Rinderfiletspitzen Pommery-Senfsauce | hausgemachte Spätzle | Marktgemüse		29 €
Züricher Geschnetzeltes ,,überbacken‘‘ Kalbssteakhüfte | Kartoffelrösti | Kräuterseitlinge vom Pilzhof Rein		32€
Rosa gebratener Kalbsrücken Gebackene Austernpilze | hausgemachte Gnocchi | grüner Spargel		36€

Restaurant *Landhaus Blum*

Hauptgänge

Fisch

Wildfang vom Adlerfisch — 36 €
Teriyaki-Lack | Fregola Sarda | gegrillter grüner Spargel

Duett Lachs und Gamba — 32€
Hummersauce | Ricotta-Ravioli | Babyspinat

Vegetarisch

Hausgemachte Ricotta-Ravioli — 26 €
Bärlauchpesto | Babyspinat | karamellisierte Nüsse

Ragout vom grünen Spargel und Edelpilzen — 26 €
Fregola Sarda-Risotto | Pilze vom Pilzhof Rein | Tomate

Restaurant *Landhaus Blum*

Süßer Abschluss

Joghurt-Erdbeerparfait Marinierte Beeren | Schokoladenmousse	12 €
Crème Brûlée Hausgemachtes Mangosorbet | Ananasragout	12 €
Zweierlei Mousse au Chocolat Zartbitter | Vollmilch | Vanillesauce	10 €
Panna Cotta Marinierte Waldbeeren	7 €
Café Affogato Trifle Vanilleeis | Espresso | Cantuccini	8 €
Hausgemachtes Zitronensorbet mit Vodka	7 €
Hausgemachtes Apfel-Gin-Sorbet Mundart Gin vom Kaiserstuhl	7 €
Dreierlei Eis Vanille | Erdbeere | Schokolade | mit Sahne	8 €

Restaurant *Landhaus Blum*

Heuboden
DIE ERLEBNIS GASTRONOMIE

Alkoholfreie Getränke

Schwarzwaldsprudel	0,25l	2,70 €
Classic | Medium | Still	0,50l	4,10 €
	0,75l	5,50 €
Bitter Lemon Schweppes Flasche	0,20l	3,20 €
Ginger Ale Schweppes Flasche	0,20l	3,20 €
Tonic Water Schweppes Flasche	0,20l	3,20 €
Coca-Cola	0,20l	3,20 €
Coca-Cola Light | Coca-Cola Zero Flasche	0,20l	3,20 €
Fanta Flasche	0,20l	3,20 €
Mezzo Mix	0,20l	3,20 €
Sprite	0,30l	3,40 €
Säfte:		
Apfel | Orange	0,30l	3,40 €
Banane | Cranberry | Johannisbeere | Kirsche	0,30l	3,40 €
Maracuja | Traube	0,30l	3,40 €
Diverse Fruchtschorlen	0,30l	3,40 €

Biere

vom Fass

Pilsener Fürstenberg	0,30l | 0,40l	3,50 € | 4,20 €
Radler süß | sauer	0,30l | 0,40l	3,50 € | 4,20 €
Weizenbier hell Paulaner	0,30l | 0,50l	4,00 € | 4,80 €
Münchner Hell Paulaner	0,30l | 0,40l	3,60 € | 4,60 €

in Flaschen

Weizenbier Kristall Paulaner	0,50l	4,80 €
Weizenbier dunkel Paulaner	0,50l	4,80 €
Weizenbier alkoholfrei Paulaner	0,50l	4,80 €
Pilsener alkoholfrei Fürstenberg	0,33l	3,60 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee | Kaffee entkoffeiniert	2,80 €
Espresso	2,70 €
Cappuccino	3,20 €
Milchkaffee	3,20 €
Latte Macchiato	3,60 €
Glas Tee	2,80 €

Restaurant *Landhaus Blum*

Offene Weine 0,2l

2022er Riesling Estate VDP.Gutswein -Biowein- | trocken | Weingut Wittmann, Rheinhessen	8,50 €
2023er Grauburgunder >Alte Reben< QW | trocken | Weingut Julius Zotz, Heitersheim	8,00 €
2022er Chardonnay „Junge Wilde“ Ortswein | trocken | Weingut Killian Hunn, Gottenheim	8,50 €
2022er Spätburgunder Rosé QW | trocken | Fasskollektion. Martin Räpple, Vogtsburg-Oberrotweil	8,00 €
2019er Merdinger Bühl Spätburgunder QW | trocken | Weinhaus Joachim Heger, Ihringen	8,00 €
2021er Crianza Rioja DOCa | trocken | Izadi, Bodegas	9,00 €