

Restaurant Landhaus Blum

Saisongerichte

Euro

Pfifferlinge

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen und Kräutern	5,40
Blattsalate mit Putenstreifen an gebratenen Pfifferlingen Baguette und Butter	15,50
Blattsalate mit Krabbenspieß und Zanderfilet an gebratenen Pfifferlingen Baguette und Butter	17,50
Putensteak vom Grill mit Pfifferlingen in Rahmsauce an Gemüse vom Markt und Butterspätzle	16,50
Schweinemedailles mit Rotweinsauce an gebratenen Pfifferlingen Gemüse und Butternüdele	21,50
Nüdele mit Pfifferlingen in Kräuterrahmsauce	11,50

Steinpilze

Rahmsuppe von Steinpilzen und Kräutern	5,90
Serviettenknödel - gebraten - mit Steinpilz à la creme	14,50
Lachssteak vom Grill mit Steinpilzrahmsauce an Gemüse und Basmatireis	20,50
Kalbsschnitzel mit gebratenen Steinpilzen an Rotweinsauce mit Gemüse und Butterspätzle	24,50

Restaurant Landhaus Blum

Suppen

Euro

Badische Flädlesuppe
Tafelspitzbrühe mit Kräuterflädle

4,30

Kartoffelrahmsuppe
mit Lachsstreifen

5,40

Mediterrane Tomatensuppe
mit Basilikumsahne

4,90

Vorspeisen

Beilagensalat

3,80

Gemischter Salatteller
Baguette und Butter

5,80

Ziegenkäse überbacken
mit Honig-Balsamico-Weißbrot am Salatbukett
Baguette und Butter

7,50

Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Baguette und Salzbutter

10,50

Carpaccio vom Rinderfilet
auf Kräuterpesto mit geriebenem Parmesankäse
Baguette und Salzbutter

11,30

Hausgebeizter Lachs
mit Senf-Dill-Sauce am Salatbukett
Baguette und Salzbutter

11,50

Restaurant Landhaus Blum

Fleisch	Euro
Zarte Putenstreifen auf Kartoffelspalten und Gemüsestreifen mit Käse überbacken dazu Kräutersauerrahm	12,50
Maispouardenbrust vom Grill mit Cognacrahmsauce, Gemüse und Kartoffelbällchen	18,50
Schweineschnitzel -paniert- mit Rotweinsauce und Pommes frites und Beilagensalat	14,50
Schweinemedallions -gebraten- mit Pommerysensaft an Gemüse der Saison und feinen Nüdele	18,50
Züricher Geschnetzeltes vom Kalb in Champignonrahmsauce auf Rösti mit Käse überbacken und Beilagensalat	20,30
Lammrücken am Stück gebraten mit Dijonsenf und Kräutern überbacken an Marktgemüse und Kartoffelgratin	23,50
Rumpsteak	
200g	16,00
300g	22,00
Rinderfiletsteak	
200g	22,30
300g	27,40
Beilagen und Sauce zur Wahl	
Folienkartoffel Kartoffelgratin Bratkartoffeln Pommes frites Pfannengemüse	3,50
Kräuterbutter Pfefferrahmsauce Rotweinsauce Sauce Béarnaise	1,50
Röstzwiebeln	1,50

Restaurant Landhaus Blum

Fisch	Euro
Lachssteak vom Grill mit Weißweinsauce an Marktgemüse und Nüdele	18,50
Kabeljau vom Grill mit Weißweinsauce an Blattspinat und Kartoffelwürfel	24,50
Seezunge -gebraten- in zerlassener Butter mit Petersilienkartoffeln und Blattsalaten	33,00
Salatplatte „Heuboden“ Zanderfilet-Hummerkrabben-Lachsschnitte-Rinderfilet frisch vom Grill an Blattsalaten und ofenfrischem Baguette	18,50
Vegetarisch	
Feine Nüdele mit Blattspinat und Kirschtomaten dazu frische Parmesanspäne	10,50
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalaten	10,50
Süßkartoffel-Auflauf mit Gemüse und Fetakäse überbacken	10,50
Weinempfehlung	
Chardonnay Scherzinger Batzenberg Kabinett, trocken, Weingut Heinemann	0,75l 25,00
Spätburgunder Rotwein VITUS Qualitätswein, trocken, Weingut Joachim Heger	0,75l 29,50

Restaurant Landhaus Blum

Zweit zu Zweit

*Nehmen Sie sich eine Auszeit
 von Ihrem Alltag*



*zwei Übernachtungen im Hotel Landhaus Blum
 mit kulinarischer Begleitung bei einem 3-Gang-Menü
 und einem Candle-Light-Dinner*

400 EUR

Tagesspezialitäten

		Euro
Montag	Vesperteller Bibiliskäs, Rindfleisch- & Wurstsalat mit krossen Brägele	9,50
Dienstag	Geschnetzelte Leberle in Rotweinsauce mit Brägele an Blattsalaten	10,50
Mittwoch	Holzfällersteak mit Bauchspeck und Spiegelei an grünen Bohnen und gebackenen Kartoffeln	11,50
Donnerstag	Lachsfilet im Kartoffelmantel mit Gemüse und Basmatireis oder Blattsalaten dazu Kräutersauerrahm	13,50

Restaurant Landhaus Blum

Süßer Abschluss	Euro
Crème Caramel	4,90
Tiramisu mit Vanillesauce	5,40
Zweierlei Mousse au Chocolat am Vanillespiegel mit Früchten umlegt	5,80
Hausgemachtes Parfait nach Saison	6,10
Blum's Desserttraum Mousse au Chocolat - Tiramisu - Parfait mit Früchten der Saison	7,80
Gemischtes Eis	4,40
Coupe Danmark Vanillerahmeis mit heißer Schokoladensauce	5,40
Schwarzwaldbecher Vanille- & Schokoladenrahmeis mit Schattenmorellen und Kirschwasser	6,10
Sorbetteller Mango - Passionsfrucht - Cassis mit Früchten der Saison	6,50
Eiskaffee	4,20
Eisschokolade	4,60

Restaurant Landhaus Blum

Apéritifs

Euro

Hausapéritif Martini rosato Peach Sekt		6,50
Aperol Classic Spritz		5,00
Campari Orange Soda		5,00
Glas Sekt Hausmarke Geldermann Carte Blanche		4,50
Glas Sekt Crème de Cassis Peach		5,00
Hugo Hugo alkoholfrei		5,50
Lillet Wildberry		5,00
Martini bianco d'oro rosato rosso		4,50
San Bitter alkoholfrei		4,00

Biere

vom Fass

Pilsener Fürstenberg	0,30l 0,40l	2,80 3,40
Radler süß sauer	0,30l 0,40l	2,80 3,40
Weizenbier hell Paulaner	0,30l 0,50l	2,80 4,20

in Flaschen

Weizenbier Kristall Paulaner	0,50l	4,20
Weizenbier dunkel Paulaner	0,50l	4,20
Weizenbier alkoholfrei Paulaner	0,33l	3,00
Altbier	0,33l	3,00
Pilsener alkoholfrei Fürstenberg		

Restaurant Landhaus Blum

Alkoholfreie Getränke

Euro

Tafelwasser	0,30l	2,50
Perrier	0,33l	3,00
Apollinaris Selection	0,25l	2,50
	0,50l	3,90
	0,75l	5,20
Apollinaris Medium	0,25l	2,50
	0,75l	5,20
Apollinaris Vio	0,25l	2,50
	0,75l	5,20
Ginger Ale Schweppes	0,20l	2,80
Tonic Water Schweppes	0,20l	2,80
Coca-Cola Light Zero	0,20l	2,80
Fanta	0,30l	2,80
Spezi	0,30l	2,80
Säfte:		
Apfel Orange	0,30l	3,00
Bananen Cranberry Johannisbeer Kirsch	0,30l	3,30
Diverse Fruchtschorlen	0,30l	3,00
Tomatensaft	0,20l	3,30

Heiße Getränke

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

Restaurant Landhaus Blum

Offene Weine 0,2l	Euro
Bickensohler Müller Thurgau Qualitätswein, trocken oder halbtrocken, WG Bickensohl	3,50
Bickensohler Riesling Qualitätswein, trocken, WG Bickensohl	4,80
Schliengener Sonnenstück Gutedel Qualitätswein, trocken oder halbtrocken, WG Schliengen/Müllheim	3,50
Bickensohler Weißburgunder Qualitätswein, trocken, WG Bickensohl	4,20
Bickensohler Grauburgunder Qualitätswein, trocken, WG Bickensohl	4,80
Heitersheimer Maltesergarten Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein, halbtrocken, Weingut Julius Zotz	4,80
Bickensohler Spätburgunder Rotwein Qualitätswein, trocken oder halbtrocken, WG Bickensohl	5,00
Spätburgunder Rotwein Qualitätswein, trocken, Heitersheimer Maltesergarten, Weingut Julius Zotz	5,00
Merlot Terre al piano VENETO, DOC, trocken, italienischer Rotwein	5,20
Montepulciano Terre al piano D'Abruzzo, trocken, italienischer Rotwein	4,90
Tempranillo de Castillo Spanischer Rotwein	4,80
Weinschorle weiß süß sauer	3,00
Weinschorle rot süß sauer	3,50