

## Restaurant *Landhaus Blum*



### Apéritif-Empfehlung

Aperol Classic Spritz	6,00 €
Campari Orange   Soda	6,00 €
Erdbeerwein Spritz	5,00 €
Glas Sekt Hausmarke Geldermann Carte Blanche	4,50 €
Hugo   Hugo alkoholfrei	6,00 €
Lillet Wildberry	6,00 €
Lillet Roses 4cl Lillet   1cl Four Roses   Ginger Ale	7,00 €
Martini bianco	5,00 €
Mundart Sour (GIN)	8,00 €
San Bitter alkoholfrei	4,00 €

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

## Restaurant *Landhaus Blum*



### Vorspeisen

Wildkräutersalat Himbeerdressing   Sprossen   Kirschtomaten		6 €
Karamellierter Ziegenkäse Grüner Spargel   Erdbeeren   Pinienkerne   Pflücksalat		14 €
Black Tiger Riesengarnelen Aioli   Blattsalat	klein groß	15 € 23 €
Carpaccio vom Black Angus Rind Limonen-Vinaigrette   Rucola   Parmesan		13 €
Vitello Tonnato Pfefferlinge   Thunfischsauce   Kirschtomaten		16 €

### Suppen

Pfefferlingcremesuppe Schnittlauch   Brotcroûtons		7 €
Rinderbrühe Tafelspitz   Flädle		6 €

Restaurant *Landhaus Blum*



**Menüempfehlung**

Mediterraner Pulposalat 16 €  
Salatbukett | Kirschtomaten | Brotchip

\*\*\*

Jakobsmuscheln ZG 22€  
Beurre Blanc | Tomaten-Pinienkernschmelze | Safranrisotto HG 33 €

\*\*\*

Rücken vom Milchkalb 33 €  
Jus | Pfifferlinge | Breite Bohnen | Spätzle

\*\*\*

Dome von der Kirsche 12 €  
Quarkmousse | Marmoriertes Vanilleeis

3 Gang 49 €  
4 Gang 65 €

## Restaurant *Landhaus Blum*



### Hauptgang

#### Fleisch

Argentinisches Rumpsteak	200g	27 €
Rotwein Jus   Pommes frites   Pfannengemüse	300g	33 €
Züricher Geschnetzeltes vom Kalb		26 €
Champignonrahmsauce   Kartoffelrösti   Blattsalat		
Argentinisches Rinderfilet	200g	32 €
Pfefferrahmsauce   Brägele   Breite Bohnen	300g	42 €
Wiener Schnitzel vom Kalb		23 €
Rotwein Jus   Pommes frites   Blattsalat		
Schweinefilet		20 €
Calvadosrahmsauce   hausgemachte Spätzle   Marktgemüse		
Brust vom Schwarzfederhuhn „Label Rouge“		26 €
Jus   Pfifferlinge   frische Tagliolini   Zuckerschoten		

## Restaurant *Landhaus Blum*



### **Fisch**

Tranche vom Weißen Heilbutt 32 €  
Beurre Blanc | Pfifferlinge | Zuckerschoten | Risotto

Lachssteak 23 €  
Safransauce | Feine Nüdele | Babyspinat

### **Vegetarisch | Vegan**

Gemüsenudeln 20 €  
Kräuterpesto | Pfifferlinge | Pinienkerne | Kirschtomaten | veganer Käse

Pfifferlinge à la creme 23 €  
Frische Tagliolini | Parmesanspäne

## Restaurant *Landhaus Blum*



### Süßer Abschluss

Tiramisutörtchen Erdbeeren   Pistazienbiskuit   Weiße Schokolade	10 €
Crème Brûlée	7 €
Zweierlei Mousse au Chocolat Zartbitter   Vollmilch   Vanillesauce	9 €
Dreierlei vom Hof Eis Joghurt-Heidelbeere   Vanille   Schokolade   Sahne	7 €
Café Affogato Vanilleeis   Espresso	5 €
Zitronensorbet mit Vodka	6 €

### Alkoholfreie Getränke

Perrier	0,33l	3,00 €
Schwarzwaldsprudel	0,25l	2,50 €
Classic   Medium   Still	0,50l	3,90 €
	0,75l	5,20 €
Bitter Lemon Schweppes Flasche	0,20l	2,80 €
Ginger Ale Schweppes Flasche	0,20l	2,80 €
Tonic Water Schweppes Flasche	0,20l	2,80 €
Coca-Cola	0,30l	3,00 €
Coca-Cola Light   Coca-Cola Zero Flasche	0,20l	2,80 €
Fanta Flasche	0,20l	2,80 €
Mezzo Mix	0,30l	3,00 €
Sprite	0,30l	3,00 €
Säfte:		
Apfel   Orange	0,30l	3,00 €
Banane   Cranberry   Johannisbeere   Kirsche	0,30l	3,50 €
Maracuja   Traube	0,30l	3,50 €
Diverse Fruchtschorlen	0,30l	3,00 €

### Heiße Getränke

Tasse Kaffee   Kaffee entkoffeiniert	2,40 €
Espresso	2,40 €
Cappuccino	2,80 €
Milchkaffee	2,80 €
Latte Macchiato	3,20 €
Heiße Schokolade	2,80 €
Glas Tee	2,40 €
Eiskaffee	5,50 €
Eisschokolade	5,50 €

## Restaurant *Landhaus Blum*



### **Biere**

#### vom Fass

Pilsener Fürstenberg	0,30l   0,40l	3,00 €   3,50 €
Radler süß   sauer	0,30l   0,40l	3,00 €   3,50 €
Weizenbier hell Paulaner	0,30l   0,50l	3,00 €   4,20 €

#### in Flaschen

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

### **Wein-Empfehlung | Flasche**

2019er Müller-Thurgau „vom Löss“ VDP.Gutswein   trocken   Weingut Franz Keller, Vogtsburg-Oberbergen	22,00 €
2020er Oberrotweiler Grauburgunder „schwarze Erde“ QW   Ortswein   trocken   Weingut Landerer	00 €
2018er Chardonnay „Scherzinger Batzenberg“ Alte Reben   Kabinett   trocken   Weingut Heinemann, Scherzingen	29,00 €
2019er Spätburgunder Rosé oktav QW   trocken   Weinhaus Heger, Ihringen	25,00 €
2018er Merlot >Réserve< „Maltesergarten“ QW   trocken   Weingut Zotz, Heitersheim	36,00 €
2011er Spätburgunder Rotwein „Heitersheimer Sonnhohle“ QW   trocken   Ecovin DE-Öko-039   Weingut Zähringer, Heitersheim	28,00 €



**Offene Weine 0,2l**

Bickensohler Müller Thurgau QW   trocken   WG Bickensohl	3,50 €
2018er Grauburgunder QW   trocken   Weinhaus Ulrike Welte	6,00 €
2013er Chardonnay „Steinmauer“ QW   trocken   Weingut Landmann	7,00 €
2019er Weissburgunder „oktav“ QW   trocken   Weinhaus Heger	6,00 €
2017er Spätburgunder Rosé QW   trocken   Weinhaus Mößner	6,00 €
2017er Spätburgunder Rotwein „Achkarrer Schlossberg“ QW   trocken   WG Achkarren	5,00 €
2018er Spätburgunder Rotwein QW   trocken   Heitersheimer Maltesergarten Weingut Julius Zotz	5,00 €
2016er Chianti Classico DOCG, Castello di Brolio, Barone Ricasoli	8,00 €
2014er Côtes du Rhône Domain Pierre Usseglio & Fils, Chateauneuf du Pape	8,00 €