

Saisonkarte

VORSPEISE

Gefülltes Rote Bete Carpaccio mit Ricotta, Eisfenchel und Haselnuss	9,00€
Zweierlei von der Forelle Räucherforellenraviolo mit Kartoffel und Orange, sowie Filet auf Waldorfsalat und Wermutschaum	12,00€
Hausgebeizter norwegischer Lachs mit Senfdillsoße, mariniertem Gemüse und Salatbouquet	13,00€
Blumenthaler Vorspeisenvariation <i>Ideal auch zum Teilen</i> feine Zusammenstellung unserer Klassiker	16,50€


SUPPENKÜCHE

Kartoffel-Lauchsuppe mit Zwiebelbrotkracher	5,50€
Rinderkraftbrühe darin Leberknödel und Gemüsejulienne	6,00€

HAUPTGERICHTE

Gebrautes Wolfsbarschfilet mit Kräuterfischsoße, sautiertem Wintergemüse und Tagliarini	25,00€
Blumenthaler Sauerbraten vom Rind traditionell im Rotweinessig eingelegt, mit Kloß und Salat vom Markt	22,00€

OHNE FLEISCH

Sautierte Strozzapreti mit gebratenem Wirsing, Mandeln und Grana Padano, dazu Salat vom Markt	18,00€
Geschwitztes Gemüsetartar  mit Kichererbsencreme und geschmorten Schalotten	16,00€
Hausgemachte Brezenknödel in Egerlingrahm, mit gemischtem Salat vom Markt	16,00€

AUS DER PATISSERIE

Waldspaziergang Tannenzapfen aus belgischem Schokoladenmouse, dazu Fichtennadelgelee und Waldbeeren	13,00€
Weißer Winterbecher mit Mandarinen-Joghurt- und Bourbon-Vanilleeis, Winterfrüchte und Schlagrahm	9,00€
Hausgemachte Topfenknödel in süßen Bröseln gewälzt, mit eingeweckten Bauernzweischgen und Bourbon-Vanilleeis	12,00€
Blumenthaler Dessertteller allerlei aus der Zuckerküche und Eis vom Bauernhof	14,50€