

Saisonkarte

VORSPEISE

Zwiebelkuchen	8,00€
dazu Bärlauchcreme und gepickeltes Gemüse	
Hausgebeizter norwegischer Lachs	14,00€
mit Senfdillsoße, mariniertem Gemüse und Salatbouquet	
Blumenthaler Vorspeisenvariation <i>ideal auch zum Teilen</i>	16,50€
feine Zusammenstellung unserer Klassiker	


SUPPENKÜCHE

Bärlauchschaumsuppe mit Knoblauchcroutons	5,50€
Rinderkraftbrühe darin Semmelknödel und Pfannkuchenstreifen	6,50€

HAUPTGERICHTE

Traditionell eingelegter Sauerbraten	24,00€
mit Kartoffelknödel und gemischtem Beilagensalat	
Gebrautes Wolfsbarschfilet	25,50€
mit Kräuterrisotto, Frühlingsgemüse und Tagliarini	

OHNE FLEISCH

Geschwenkte Bärlauchgnocchi 	16,00€
dazu Tomatensugo und Frühjahrsgemüse	
Gegrillte Polenta	17,00€
mit Béchamel, tomatisiertem Gemüse und Rucola	
Hausgemachte Brezenknödel	16,00€
in Egerlingrahm, mit gemischtem Salat vom Markt	

AUS DER PATISSERIE

Gefülltes Tartelette	8,50€
mit Rhabarberragout und Baiser	
Hausgemachte Topfenknödel	9,50€
gewälzt in süßen Bröseln mit eingeweckten Zwetschgen	
Blumenthaler Dessertteller	14,50€
allerlei aus der Zuckerküche und Eis vom Bauernhof	