

**Das Menü**  
Restaurant Blumen  
Sommer 2020

Herzlich Willkommen!

Wir beginnen den Abend im Blumen üblicherweise mit einem saisonal abgestimmten Aperitif, in den immer Produkte aus der Küche einfließen. In diesem Menü ist es ein Wasserkefir und selbst gemachter Holunderblütensirup. Herb, leicht spritzig und mit samtigem Schaum vollendet ist dies der perfekte Start in den Abend. Wer nicht trinken darf, oder einfach auch mal nicht will (total ok!) probiert am besten unseren „Traube Nuss“ als süßlich-salzigen Einstieg.

Oder trinken wir heute lieber Schaumwein...?

#### APERITIF

Traube Nuss  
(alkoholfrei)

süßer & saurer Traubensaft  
der Familie Kaltenthaler  
geröstete Haselnuss 10

Hausaperitif

Holunderblütensirup & Bisongrass Vodka  
samtiger Limetten-Schaum 10

Cava

Mirgin Gran Reserva Brut Nature 2016  
100 % Xarello  
Alta Alella, Barcelona 10

## ESSEN

### Milchbrötchen

Eigener Lardo | Haselnuss aus dem Piemont 5

\*\*\*

### Die ersten Tomaten

Krosser Blätterteig | Meerrettich | Ziegenfrischkäse 14

### Sauerampfer-Kaltschale

Crudités | Saibling mit seiner Haut | Buttermilch 16

### Geschmorte Aubergine

Kichererbse | Za'Atar | Honig-Almbutter 22

oder

### Gedämpfter Wolfsbarsch

Wilder Leinenfang

Spitzpaprika Jus | Basilikum | Ratatouille 28

### Brombeer-Rahm-Eis

Buchweizen | Amaranth | Kaffee-Karamell 12

\*\*\*

### Käse aus Frankreich

von der „Fromagerie“ um die Ecke 16

das menü 59 / 72

das menü vegetarisch 52

begleitende Weine 36 / 45

Bei Gruppen **ab 3 Personen** servieren wir ausschliesslich unser Menü.  
Sonderwünsche klären wir gerne spontan am Tisch!

Lieber Gast,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,  
erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.