

# Flora Menue

---



Badischer Feldsalat mit Speckdressing,  
Hirschschenken und rotem Zwiebelconfit<sup>1,2</sup>

~

Süßkartoffelcrèmesuppe mit knuspriger Kokos-Garnele

~

Kalbfleischröllchen mit Spinat und getrockneten Tomaten gefüllt  
an leichter Rahmsoße dazu Gemüse vom Markt  
und Spätzle vom Brett

~

Birnen-Mandelstrudel mit Gewürzkirschen  
und Lebkucheneis



*Flora Menü pro Person*

*62,50 Euro*

*Bestellung unseres Flora-Menüs nehmen wir gerne  
mittags bis 13:15 Uhr und abends bis 20:15 Uhr entgegen*

# Vorspeisen

---

Apfel-Sellerie-Salat

mit gebackenen Bergkäsecken und Preiselbeeren<sup>4,5,6,7</sup> € 12,50

Badischer Feldsalat

mit Speckdressing, Hirschschenken und rotem Zwiebelconfit<sup>1,2</sup> € 18,50

# Suppen

---

Consommé mit Kräuterflädle<sup>12</sup> € 6,50

Süßkartoffelcrèmesuppe mit knuspriger Kokos-Garnele € 8,50



# Vegetarische Gerichte

---

Spaghetti in Feldsalatpesto geschwenkt  
mit Pinienkernen, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan € 18,50

Cremiges Rote Bete Risotto  
mit confiertem Staudensellerie und Meerrettichschaum € 18,50



Zu den Gerichten dieser Seite steht Ihnen unser  
reichhaltiges Salatbuffet zur Verfügung

# Fischgerichte

---

Frisch aus unserem Bassin servieren wir Ihnen:

- ❖ Schwarzwaldforelle „Blau“<sup>1</sup>
- ❖ Schwarzwaldforelle „Müllerin Art“<sup>1,14</sup>
- ❖ Schwarzwaldforelle in Mandelbutter gebraten<sup>1</sup>

Dazu reichen wir Salzkartoffeln *oder* Basmatireis € 23,50

Kross gebratenes Zanderfilet  
mit sautierten Krabben an Curryschaum  
auf eingelegten Paprika und Safrancouscous € 28,50

Pochierter Gewürzlachs an beurre blanc  
auf lauwarmem Apfel-Radieschensalat und Wildreis € 30,50

Gegrilltes Steinbuttfilet « Café de Paris »  
auf Blattspinat und Rissolées Kartoffeln € 34,50



Zu den Gerichten dieser Seite steht Ihnen unser  
reichhaltiges Salatbuffet zur Verfügung

# Fleischgerichte

---

Kaninchenkeule im eigenen Saft gegart  
an Chardonnaysoße auf Selleriepüree und Buttergnocchi € 24,50

Im Ofen geschmortes Lammragout  
auf cremigem Currygemüse und Basmatireis € 24,50

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust  
an Thymianjus auf Apfelrotkraut und Macairekartoffeln € 28,50

Zwiebelrostbraten an Portweinjus  
auf Speckbohnen und Kartoffelgratin € 28,50

Kalbfleischröllchen mit Spinat und getrockneten Tomaten gefüllt  
an leichter Rahmsoße dazu Gemüse vom Markt  
und Spätzle vom Brett € 28,50



Zu den Gerichten dieser Seite steht Ihnen unser  
reichhaltiges Salatbuffet zur Verfügung

*Fleischgericht*  
*~ zwei Personen ~*

---



Châteaubriand am Tisch mit Cognac flambiert  
an Schalottenjus und Sauce Béarnaise,  
Gemüse der Saison und Mandelbällchen



*Gericht pro Person*

*35,00 Euro*

Zu den Gerichten dieser Seite steht Ihnen unser  
reichhaltiges Salatbuffet zur Verfügung

# Desserts

---

Birnen-Mandelstrudel mit Gewürzkirschen und Lebkucheneis	€ 10,50
Dessertvariation „Flora“	€ 12,50



## Erklärung Zusatzstoffe:

1- Konservierungsstoffe, 2- Farbstoff, 3- Antioxidationsmittel, 4 - 7-Süßungsmittel, 8-Phosphat, 9-geschwefelt, 10-chininhaltig, 11- koffeinhaltig, 12- mit Geschmacksverstärker, 13-geschwärzt, 14-gewachst, 15-gentechnisch verändert

Sollten Sie an einer Unverträglichkeit leiden, so weisen Sie doch bitte unser Servicepersonal darauf hin. Gerne reichen wir Ihnen die Speisekarte mit den kennzeichnungspflichtigen Allergenen.