Blaue Blume
Café und Restaurant

Empfehlungskarte

Spargelschaum Süppchen 7.90
mit Heidelbeer-Zitronenschmand & Crouton

Matjestartar 13.90
auf Quinoasalat und Mangosauce

Tagliatelle in Trüffelrahm 17.90

Gebratenes Hechtfilet 23.50
Auf Rote Bete Risotto mit gerbatenen Kräutersaitlingen

Königsberger Klopse 18.50
mit reinem Rinderhack in herzhafter Kapernsauce
dazu Salzkartoffeln und ein Beilagensalat

Blaubeer-Pfannekuchen 7.90
mit einer Kugel Vanilleeis

Silvaner Muschelkalk, Weingut Höfling, Franken

Schon der Duft belebt: Holsteiner Cox, eine Spur Zitrus und ganz viel Muschel aus den Böden. Am Gaumen sehr reintönig, mit einer saftigen, weißen Frucht und einem Anflug von Urlaub am Meer.

Glas 0,2ltr 7.60 Flasche 0,75 ltr 27.-

Blaue Blume
Café und Restaurant

Suppe, Snacks & Vorspeisen

Bretonische Fischsuppe 12.90
mit Rouille, Kräuterbaguette & geriebenem Käse, Muschel, Gamba und Fischfilets

Gebackener Camembert 10.90
im knusprigen Cornflakes-Mantel ausgebackener Camembert mit Preiselbeer Dip & kleinem Salatbouquet

Nachos aus dem Ofen
mit Emmentaler und Bergkäse überbacken
dazu Guacamole & Jalapenos für 1 Person 9.50 / für 2 Personen 15.—

Käseteller 14.90
4 Sorten Käse mit original Tessiner Feigensenf, Bio-Deichkäse (Rohmilch), Tiroler Bergkäse, Husumer Bio-Käse und getrüffeltem Weichkäse, dazu unser hausgebackenes Brot

Tomaten-Bruscetta 7.90
3 Scheiben geröstetes Baguette mit frischen Tomaten, roten Zwiebeln, & Ruccola

Gambas aglio e olio 15.90
6 große Gambas in feinem Olivenöl mit Knoblauch und Oliven

Currywurst 12.50
mit pikanter Currysauce und Pommes oder Bratkartoffeln

Körbchen hausgebackenes Brot mit Knobi-Dip 5.50
Körbchen hausgebackenes Brot 3.--

Vegetarisch- & Veganes

Veganer Burger **(Beyond Meat)** 16.90
mit karamellisierter Zwiebel-Mayonaise, Käse, BBQ-Chutney und Avocado, dazu Pommes

Currywurst **(Beyond Meat)** (vegan) 12.50
mit pikanter Currysauce und Pommes oder Bratkartoffeln

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln 16.50
mit Emmentaler und Bergkäse, dazu bunter Salat

Nachos aus dem Ofen (vegan)
mit veganem Cheddarkäse überbacken dazu
dazu Guacamole & Jalapenos für 1 Person 9.50 / für 2 Personen 15.—

Blaue Blume
Café und Restaurant

Salate

Die Salate servieren wir mit unserem hausgemachten Balsamico-Senf-Dressing

Hirtensalat 14.50
bunt gemischte Blattsalate mit französischem Schafskäse, roten Zwiebeln, grünen und schwarzen Oliven, frischen Tomaten, Gurken, Karotten und Radieschen.

Blaue Blume Salat 15.50
bunt gemischte Blattsalate mit marinierten Streifen von gegrillter Putenbrust mit gehobeltem Hartkäse aus Italien, Gurken, Karotten und frischen Tomaten.

Salat Ziegenkäse 15.90
bunt gemischte Blattsalate mit gratiniertem Honig-Ziegenkäse, auf karamellisiertem Apfel, dazu frische Tomaten und Gurken.

Bratkartoffeln

Unsere Bratkartoffeln werden auf Wunsch auch gerne ohne Speck und / oder ohne Zwiebeln zubereitet.

Bratkartoffeln mit Spiegelei 16.90
Bratkartoffeln mit drei Spiegeleiern von glücklichen und freilaufenden Hühnern, Gewürzgurke und Salatbouquet.

Matjes Hausfrauen Art 19.90
Bratkartoffeln mit zwei Matjesfilets, Sauce „Hausfrauen Art“, Gewürzgurke und Salatbouquet.

Roastbeef 22.90
mit rosa gegartem Roastbeef vom argentinischen Weiderind, hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln

Hamburger Pannfisch 23.50
mit gebratenen Filets von Zander, Lachs & Kabeljau, Dijon-Senfsauce, Rote Bete-Meerrettich und Bratkartoffeln

Blaue Blume
Café und Restaurant

Fleisch vom Grill

Blaue Blume BBQ Burger 16.90
170 gr. gegrilltes reines Rinderhack mit geröstetem Bacon,
Cheddarkäse, BBQ-Tomaten Chutney,
leicht karamellisierte Majo, dazu Pommes

Putensteak (220 Gramm) 15.90
mit grüner Madagaskar-Pfeffersauce und kleinem Salat

Rindersteak aus der Hüfte (220 Gramm) 17.90
und kleinem Salat

Pfeffersteak aus der Rinderhüfte (220 Gramm) 19.80
mit sämiger Madagaskar-Pfeffersauce und kleinem Salat

Wiener Schnitzel **von Freitag bis Sonntag** 25.90
vom Kalb mit Bratkartoffeln, Pommes oder gemischtem Salat

Wählen Sie Ihre Beilage :

- kann nur in Verbindung mit einem Gericht bestellt werden –

Bratkartoffeln mit oder ohne Speck	4.70
Kroketten oder Pommes	4.60
Kartoffelgratin	4.90
Beilagensalat	4.70
Ketchup, Majo, vegane Majo	0.30

Kinder Gerichte

Kleines Wiener Schnitzel **von Freitag bis Sonntag** 16.90
vom Kalb mit Bratkartoffeln oder Pommes

Kinderburger 13.90
mit Rinderhack, Ketchup, Cheddarkäse und Pommes

Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern ohne Salat 10.90

Hausgemachte Käsespätzle mit Emmentaler und Bergkäse 9.50

Butter - Nudeln 6.50

Blaue Blume
Café und Restaurant

Dessert

Eis als Kugel

Vanilleeis, Schokoladeneis, Erdbeereis, Pistazie	3.20
Kugel Mango Sorbet (vegan), Zitronen Sorbet (vegan)	3.30

In unserer Eistruhe am Tresen findet Ihr tolle Eiskreationen von der Eisprinzessin aus Othmarschen

EISPRINZESSIN
NATÜRLICH MIT LIEBE

Tagesdessert siehe erste Seite

Crème Brûlée	7.50
Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Zwetschgenröster (ohne Rosinen)	12.90
Oma´s warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	7.60
Selbstgebackene Kuchen Auswahl in der Vitrine	4.40
Portion Sahne extra	1.50