

○ ○

BLUM

R E S T A U R A N T

ABENDKARTE
FRÜHLING



BLUM

Servus! Schön, dass du da bist!

Unsere Speisekarte bietet vegetarische Gerichte, die Gemüse in den Mittelpunkt stellen. Wir verwenden hochwertige regionale Produkte und arbeiten eng mit lokalen Lieferanten zusammen.

Statt auf industriell vorgefertigte Produkte zu setzen, nutzen wir traditionelle Kochmethoden wie Rösten, Fermentieren und Schmoren, um Gemüse in seiner ganzen Vielfalt zu präsentieren. Alle Gerichte sind zum Teilen gedacht, damit sie allein oder gemeinsam genossen werden können.

Guten Appetit!

Dein BLUM-Team

Ein DANKE an unsere Partner:



**SUPER
CATTIVO**



Die Küche ist von 18:00 bis 21:30 Uhr geöffnet.

SHARING MENÜ

Das gesamte Menü ab 2 Personen

VORSPEISE

Spargelsalat

mit Buchweizen, gebeiztem
Eigelb und Holunderschaum

Geschmorter Kohlrabi

in Butter geschmort mit Oliven-Chimichurri
und Zitronen-Creme-Fraiche

HAUPTSPEISE

Selleriebraten

mit Schmorzwiebeln, fermentiertem
Wacholderkraut und Zwiebel-jus

Gebratener weißer Spargel 200g
mit Mohn-Buttermilch-Sauce und Dill



BEILAGE

Bärlauchspätzle

mit fermentierter Zitronenbutter

NACHSPEISE

Gerösteter Rhabarber

mit in Pfeffersud eingelegten Erdbeeren,
Erdbeergel und Blums Vanilleeis

45-Pro Person inkl. Gedeck & Wellwasser

VORSPEISEN

BLUM

Spargelsalat

mit Buchweizen, gebeiztem
Eigelb und Holunderschaum

15,5

Pilzpastete

Pilzmousse mit aufgeschlagenen
Preiselbeeren und
Ur-Emmer-Landbrot

13,0

Geschmorter Kohlrabi

in Butter geschmort mit Oliven-Chimichurri
und Zitronen-Creme-Fraiche

14,0

Kopfsalat

mit Zitronen-Dressing,
gepickeltem Rhabarber,
Radieschen, Pumpnickel und
Dill

11,5

Karottenstampf

mit Koriander-Pistazien-Pesto,
gepickelten Zwiebeln und
frittierte Rollgerste

13,5

HAUPTSPEISEN

Selleriebraten

mit Schmorzwiebeln,
fermentiertem Wacholderkraut
und Zwiebel-jus

16,5

Gerösteter Fenchel

in Orangensud geschmort
mit Joghurt-Feta-Creme
und schwarzem Lauchöl

15,0

Gerösteter Romana Salat

mit sous-vide gegartem
Kräuterseitling und Café de
Paris Butter

16,5

Linsen Bällchen

mit Spinat-Ricotta-Creme
und grünes Tomatenketchup

15,5

BEILAGEN

Bärlauchspätzle

mit fermentierter
Zitronenbutter

7,0

Blums Kartoffelchips

mit Aioli und Pinienkernen

7,5

Kichererbsen Cacio e Pepe

mit Petersilie und Harissa

8,5

Weißes Bohnenpüree

mit karamellierte Haselnüsse

7,5

NACHSPEISEN

BLUM

Gerollter Palatschinken 
mit Marille, Blums Holunder-Eis
und Mandelhippe

12,5

Gerösteter Rhabarber
mit in Pfeffersud eingelegten
Erdbeeren, Erdbeergel und
Blums Vanilleeis

14,0

Armer Brot-Retter
mit Sauerteigbrot, Vanille, Blums
Erdnusseis, Salzkaramell und
Erdnusscrumble

13,0

GETRÄNKE

Wellwasser		0,5l	1l
Wellwasser Still		2,0	3,5
Wellwasser Perlend		2,0	3,5
Alkoholfrei	0,25l	0,3l	0,5l
Wellwasser mit Zitrone Holunder		3,3	4,2
Fruchtsäfte pur		4,2	
Fruchtsäfte gespritzt mit Wellwasser			
Apfel Naturtrüb Johannisbeere Orange Rhabarber		3,8	4,6
Fuchs & Hase Kola		4,0	4,8
Fritz Kola Zuckerfrei		3,6	
Almrausch		3,6	
Mountain's Goat Tonic	3,8		
Hausgemachte Limonaden			0,5l
Bluminade			4,5
Ingwer Zitrone			4,8
Orange Fenchel			4,6
Rhabarber Thymian			4,7
Pfefferminze Holunder			4,7
Hausgemachte Eistees (sprudelnd serviert)			0,5l
Peachee (Mate Pfirsich)			4,6
Rosmarin Johannisbeere			4,6

Alle Preise sind in Euro angegeben. Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Servicepersonal.

GETRÄNKE

Aperitif *Powered by Super Cattivo*

SUPER CATTIVO	Bergamotte Tonic	7
	Pomeranze Orange	8
	Super Negroni Po Cattivo	10,5
	Vermutlet Wermut Limette	10
	Super Cattivo Mandarino Spritz	7,1
	Kolonne Null Rosé <small>ALKOHOLFREI</small>	0,11 5 0,75 32
	Blum & Tonic <small>ALKOHOLFREI</small>	6
	Rosemary Tonic <small>ALKOHOLFREI</small>	6

Spritzer

Weißer Spritzer sauer süß	3,9
Limocello Spritz	7,1
Rhabarber Thymian Spritz	6,7
Ingwer Zitrone Spritz	6,6
Bluminade Spritz	6,5
Orange Fenchel Spritz	6,6
Grüntee Limette Spritz	6,6
Rosmarin Zirbe Spritz	7,1

Bier vom Fass

	0,3l
Sölsch Helles	3,9
Radler sauer süß	3,7

Bier aus der Flasche

	0,3l	0,5l
Meckatzer Alkoholfrei	4	
Augustiner Edelstoff	4,1	
Unertl Weißbier Unertl		4,2
Weißbier Alkoholfrei		4,2

GETRÄNKE

After Dinner Drinks

Amaretto Sour	10
Pisco Sour	10
Espresso Martini	11
Es Geht auch Ohne <small>ALKOHLFREI</small>	6,5
Blums Margarita (Tequila, Cointreau & Rhabarber)	10
Blums Ginfizz (Gin, Holunder, Wermut & Soda)	10

Klein aber oho 2cl

Limoncello	3
Zirbe	3
Espresso Martini	3,5
Gölles Alter Apfel Alte Zwetschke	4,8 5,3
Asbach Weinbrand	3,8
Kaufmann Gin	5,2
Kaufmann Rum	6,1

Kaffee & Tee Powered by Turm Kaffee & House of Tea & Coffee

Espresso	2,6
Macchiato	2,9
Verlängerter	3,2
Cappuccino	3,8
Latte Macchiato	4,2
Doppelter Espresso	3,6
Flat White	4
- Koffeinfrei +0,2	
- Hafermilch +0,2	

Pfefferminz	4,8
Bergkräuter	4,8
Grüntee	4,8
Darjeeling	4,8

Alle Preise sind in Euro angegeben.

Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Servicepersonal.