
*"Da steh' ich nun in meiner Zauberküche,
gefesselt, umzingelt von betörenden Gerüchen,
inmitten von Töpfen, umgeben von Dunst -
Kochen ist Liebe, Kochen ist Kunst!"*

Sascha Halweg, Gastgeber

DAS SCHWARZWALD TAPAS KONZEPT

Klassische Gasthaus-Küche war gestern! Statt eines deftigen, üppigen Hauptganges bekommen Sie bei uns ein Menü bestehend aus einer Vielzahl kleiner, leckerer Gerichte. Unsere Schwarzwald Tapas haben nichts mit spanischen Tapas zu tun. Wir kochen regional, frisch und modern.

DIE SCHWARZWALD TAPAS FORMEL

Wie groß sind die Schwarzwald Tapas im Vergleich zur klassischen Küche?

1-2 Tapas = Vorspeise
3 Tapas = Hauptgang
1-2 Tapas = Dessert

DAS SHARING PRINZIP

Unsere Schwarzwald Tapas können wunderbar geteilt werden. Sie haben mehr Auswahl und wagen sich vielleicht auch an Gerichte, die Sie sonst nicht bestellen würden. Seien Sie kreativ. Stellen Sie sich Ihr eigenes, buntes Menü zum Teilen zusammen.

DAS SCHWARZWALD TAPAS MENÜ

Wenn Sie ein Schwarzwald Tapas Menü ab zwei Personen teilen möchten, wählen Sie bis zu vier verschiedene Tapas für den ersten Gang und sechs verschiedene Tapas für den zweiten Gang. Desserts bestellen Sie nach Lust und Laune später dazu.

GIBT ES EINEN HAKEN?

Um dieses Erlebnis bieten zu können, betreiben wir einen hohen Aufwand. Die Abläufe sind ausgeklügelt und perfektioniert. Wir arbeiten in der Küche wie ein einstudiertes Ballett. Deshalb schaffen wir es nicht, Änderungen innerhalb der Gerichte vorzunehmen.

WIR KOCHEN MIT LIEBE - NICHT MIT KONSERVENDOSEN

Unsere Gerichte sind hausgemacht. Päckchen und Fertigpulver finden bei uns keinen Platz. Bei Allergien fragen Sie unsere Servicemitarbeiter*innen, diese helfen Ihnen gerne.

KALTE SCHWARZWALD TAPAS

VEGAN KLEINER BUNTER SALAT 6,20
BLATTSALATE | ROHKOSTSALATE | APFELVINAIGRETTE

VEGAN ROTES LINSENMUS 6,20
KOHLRABI-FENCHELSALAT | TOMATEN-WALNUSSEPESTO

VEGAN EINGELEGTES GARTENGEMÜSE 6,20
ROTE BETE HUMMUS | ROSMARIN CRUMBLE

VEGAN FELDSALAT 6,80
GRANATAPFELKERNE | KARAMELLISIERTE WALNÜSSE

VEGAN GESCHMORTER KÜRBIS 6,20
INGWER | SALBEIPESTO

VEGAN MARINIERTER KRÄUTERSEITLING 6,80
SELLERIEPÜREE | SPINAT-HASELNUSSPESTO

Veggie ROTE BETE SALAT 6,50
OFENRICOTTA | ROSMARINPESTO

Veggie KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE 6,90
KÜRBISHUMMUS | FEIGENPESTO

GERÄUCHERTE ENTENBRUST 8,20
ROTKOHL SALAT | MARILLEN-MANDELCHUTNEY

SCHWARZWALD VITELLO 8,20
ROSA KALBSRÜCKEN | MARONE | KÜRBIS

MOUSSE VON DER RÄUCHERFORELLE 6,90
ALBLINSENSALAT | MEERRETTICHPESTO

WARME SCHWARZWALD TAPAS

NUDELSÜPPCHEN 3,20
RINDFLEISCH | WURZELGEMÜSE

VEGAN KÜRBISSUPPE 3,20
BRUNNENKRESSEPESTO

VEGAN GEBACKENES KÜRBISKÜCHLEIN 6,40
SCHWARZE BOHNEN | ORANGEN-SELLERIEPESTO

VEGAN ROTE BETE-GRAUPENRISOTTO 6,40
SCHMORAPFEL | CHICORÉE | HASELNÜSSE

VEGAN SCHWARZWALD BOWL 6,40
FELDSALAT | HIRSE | MÖHREN | BOHNEN | TRAUBENCHUTNEY
KÜRBISKERNE | ROTE BETE-HUMMUS | ORANGENDRESSING

WÄHE AUS DEM STEINOFEN

Veggie MIT KÜRBIS | BIRNE | ZIEGENFRISCHKÄSE 6,50
MIT SPECK | LAUCH 2 6,50
MIT FORELLE | SAUERKRAUT 6,50

Veggie BERGKÄSESPÄTZLE 6,40
SCHMELZZWIEBEL | TOMATEN-WALNUSSPESTO

Veggie FRISCHKÄSE-WALDPILZMAULTASCHE 6,40
GESCHMORTER SPITZKOHL | SALBEIPESTO

Veggie RÜBEN-KARTOFFELAUFLAUF 6,40
OFENGEMÜSE | ROSMARINPESTO

WARME SCHWARZWALD TAPAS

RINDFLEISCHKÜCHLE 6,60
KARTOFFEL-SELLERIESTAMPF | ZWIEBELMARMELADE

SCHNITZEL VOM GESOTTENEN TAFELSPITZ 7,70
SENFKRUSTE | INGWERMÖHREN | MEERRETTICHPESTO

ORANGEN-THYMIANHÄHNCHEN 7,50
OFENGEMÜSE

REHRAGOUT 7,90
PILZE | SPITZKOHL | FEIGENPESTO

GESCHMORTE ENTENKEULE 8,20
KÜRBISGEMÜSE | TRAUBENCHUTNEY

GESCHMORTES KALBSBÄCKCHEN 9,50
WIRSING | PORTWEINJUS

KABELJAU IN KRÄUTERÖL 8,60
MEERRETTICHLINSEN | OLIVENTAPENADE

SÜSSE SCHWARZWALD TAPAS

VEGAN ORANGEN-MANDELKÜCHLEIN 3,70
IM GLAS | ZWETSCHGENKOMPOTT

Veggie TANNENMOUSSE 3,70
IM GLAS | MARILLE | MANDEL

Veggie SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE 3,70
IM GLAS | KIRSCHWASSER

Veggie GEBRANNT SCHOKOLADENCREME 3,70

EINE KUGEL EIS VOM ECKHOF IN HORBEN 3,00

Veggie SCHOKO | VANILLE | JOGHURT-HIMBEERE
GEBRANNT MANDEL

VEGAN ERDBEERE | HOLUNDERBLÜTE

FRISCH, HAUSGEMACHT, HEIMAT VERBUNDEN, LECKER!

Unsere Speisen sind hausgemacht. Unnötige Zusatzstoffe und Pülverchen finden in unserer Küche keinen Platz. Wir nutzen keine Geschmacksverstärker.

Mit Fleisch beliefert uns die Metzgerei "Kaltenbach" aus Schallstadt. Das Fleisch stammt von Bauern aus der Region, die Wurstwaren sind frei von künstlichen Aromastoffen und Geschmacksverstärkern.

Unser Geflügel stammt von "Bruno Siebert" im Elsass. Die Tiere wachsen in umliegenden Höfen auf, haben eine längere Reifephase als deutsches Geflügel und erleben keine langen, unwürdigen Tiertransporte.

Für unsere Spätzle, das Brot und die Flammkuchen verwenden wir hochwertiges Dinkelmehl aus der "Jenne-Mühle" in Freiburg-Tiengen.

Unsere Weine stammen von Weingütern aus unserer Nachbarschaft, das Bier kommt aus dem Schwarzwald.

Mit Kaffee beliefert uns die Rösterei „Tee Peter“ aus Freiburg, die Bohnen sind fair gehandelt.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei uns in der Blume.

Familie Halweg & die Blümchen

NOCH EIN PAAR KLEINIGKEITEN...

Schrift zu klein?

Wir haben Lesebrillen in verschiedenen Stärken.

Allergisch aufs Essen?

Wir kochen frisch und wissen, was in unseren Gerichten steckt. Sprechen Sie uns an.

Lieber zu Hause feiern?

Mit unserem Blümchen Food Truck kommen wir auch gerne zu Ihnen.

Lust zu surfen?

Bei uns gibt es kostenlosen WLAN-Zugang.

Noch kein Geschenk?

Fragen Sie nach unseren Geschenk-Karten.

Windel voll?

Einen Wickeltisch finden Sie in der Damentoilette.

Zusatzstoffe: 1)Farbstoff 2)Konservierungsstoff/Nitritpökelsalz 3)Süßungsmittel
5)Antioxidationsmittel 10)enthält Phenylalaninquelle 11)koffeinhaltig 12)chininhaltig

Informationen über Allergien und Zusatzstoffe erhalten Sie von unseren Mitarbeiter*innen oder per QR-Code über unsere App.

Unsere Preise sind Europreise und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.