
*"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 gibt es bei uns ein buntes Menü bestehend aus einer Vielzahl kleiner, leckerer Gerichte. Unsere Schwarzwald Tapas haben, abgesehen von der Portionierung nichts mit dem spanischen Vorbild gemeinsam, sondern sind vielmehr eine spannende Interpretation der beliebten Schwarzwald-Küche.

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. Du hast mehr Auswahl und wagst dich vielleicht auch an Gerichte, die du sonst nicht bestellen würdest. Sei kreativ. Stelle dein eigenes, buntes Menü zum Teilen zusammen.

DAS SCHWARZWALD TAPAS MENÜ

Wenn du ein Schwarzwald Tapas Menü ab zwei Personen teilen möchtest, wähle bis zu vier verschiedene Tapas für den ersten Gang und sechs verschiedene Tapas für den zweiten Gang. Desserts bestellst du 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 frage unsere Servicemitarbeiter*innen, diese helfen dir gerne.

KALTE SCHWARZWALD TAPAS

VEGAN FELDSALAT 7,50
GRANATAPFELKERNE | KARAMELLISIERTE WALNÜSSE

VEGAN KLEINER BUNTER SALAT 7,10
BLATTSALATE | ROHKOSTSALATE | APFELVINAIGRETTE

VEGAN GELBES LINSENPÜREE 7,10
KOHLRABI | RINGELBETE | TOMATEN-WALNUSSPESTO

VEGAN EINGELEGTES GARTENGEMÜSE 7,10
ROTE BETE HUMMUS | ROSMARINKROKANT

VEGAN GESCHMORTER KÜRBIS 7,10
FENCHEL | BRUNNENKRESSEPESTO

VEGAN MARINierter KRÄUTERSEITLING 7,80
PETERSILIENWURZELPÜREE | SPINAT-HASELNUSSPESTO

Veggie ROTE BETE-APFELSALAT 7,50
OFENRICOTTA | FICHTENNADELPESTO

Veggie KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE 7,80
KÜRBISHUMMUS | SAUERKIRSCHCHUTNEY

GERÄUCHERTE ENTENBRUST 9,50
SELLERIESALAT | MARILLEN-MANDELCHUTNEY

SCHWARZWALD VITELLO 9,50
ROSA KALBSRÜCKEN | FORELLE | KÜRBIS

SALAT VON DER RÄUCHERFORELLE 7,80
BLUMENKOHL | FENCHEL | WEISSE BOHNEN

WARME SCHWARZWALD TAPAS

NUDELSÜPPCHEN 3,50
RINDFLEISCH | WURZELGEMÜSE

VEGAN KÜRBISSÜPPCHEN 3,50
KÜRBISKROKANT

VEGAN GEBACKENES KÜRBISKÜCHLEIN 7,30
WEISSE BOHNEN | ORANGEN-SELLERIEPESTO

VEGAN ROTE BETE - GRAUPENRISOTTO 7,30
MEERRETTICH | WURZELGEMÜSE | MARONENPESTO

VEGAN SCHWARZWALD BOWL 7,30
FELDSALAT | HIRSE | MÖHRE | BOHNEN | KÜRBISKERNE
BIRNE | ROTE BETE-HUMMUS | JOHANNISBEERDRESSING

SCHWARZWÄLDER STRUDEL | KÜRBISHUMMUS

Veggie KÜRBIS | BIRNE | ZIEGENKÄSE 7,30

SCHÄUFELE | SAUERKRAUT 2 7,30

FORELLE | APFEL | LAUCH 7,30

Veggie BERGKÄSESPÄTZLE 7,30
SCHMELZZWIEBEL | TOMATEN-WALNUSSPESTO

Veggie FRISCHKÄSE-STEINPILZMAULTASCHE 7,50
WIRSING | ZWIEBELMARMELADE

Veggie PASTINAKEN-KARTOFFELAUFLAUF 7,30
BIRNE | OFENGEMÜSE | FICHTENNADELPESTO

WARME SCHWARZWALD TAPAS

WILDSCHWEINKÜCHLE 7,50
ZWIEBEL-KARTOFFELSTAMPF | PREISELBEERCHUTNEY

SCHNITZEL VOM GESOTTENEN TAFELSPITZ 8,80
SENFKRUSTE | INGWERMÖHREN | MEERRETTICHPESTO

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN 10,50
WIRSING | PORTWEINJUS

HIRSCHRAGOUT 8,80
PILZE | SPITZKOHL | BIRNENCHUTNEY

POLLO FINO VOM HÄHNCHEN 7,90
GEFÜLLT MIT MARONE & KRÄUTERN | OFENGEMÜSE

GESCHMORTE ENTENKEULE 8,80
KÜRBISGEMÜSE | TRAUBENCHUTNEY

KABELJAU IN KRÄUTERÖL 9,90
ORANGEN-FENCHELGEMÜSE | MEERRETTICHPESTO

SÜSSE SCHWARZWALD TAPAS

Veggie BRATAPFELKUCHEN 3,90
HEIDELBEERE

Veggie TANNENMOUSSE 3,90
MARILLE | MANDEL

Veggie OFENSCHLUPFER 3,90
ZWETSCHGE

Veggie SCHWARZWÄLDER KIRSCH-BROWNIE 3,90

EINE KUGEL EIS VOM ECKHOF 3,50
Veggie SCHOKO | VANILLE | JOGHURT-HIMBEERE
GEBRANNTA MADEL

VEGAN ERDBEERE | HOLUNDERBLÜTE

FRISCH, HAUSGEMACHT, HEIMATVERBUNDEN, 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 und das Steinofenbrot verwenden wir hochwertiges Dinkelmehl aus der "Jenne-Mühle" in Freiburg.

Unsere Weine stammen von Weingütern aus der Region, das Bier kommt aus dem Schwarzwald.

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

Wir wünschen dir viel Spaß bei uns im Blümchen

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. Spreche uns an.

LIEBER ZU HAUSE FEIERN?

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

LUST ZU SURFEN?

Bei uns gibt es kostenlosen WLAN-Zugang.

NOCH KEIN GESCHENK?

Frage nach unseren Geschenk-Karten.

WINDEL VOLL?

Einen Wickeltisch findest du in der Damentoilette.

**Wir sind bargeldlos.
Du kannst mit allen gängigen Karten bezahlen.**

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

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

Unsere Preise sind Europreise und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.