



In unserer Küche kochen wir mit dem, was die Natur uns schenkt, und das beginnt im Hofuin, unserem eigenen biologischen Gemüsegarten. Dort gedeihen jedes Jahr über 50 Sorten Gemüse und Kräuter: frisch, voller Geschmack und im Einklang mit den Jahreszeiten. Für unser Küchenteam ist das ein Ort der Inspiration, nur eine kurze Fahrradfahrt vom Hotel entfernt.

Was morgens geerntet wird, steht abends auf dem Menü. Gemüse spielt die Hauptrolle: lokal, ehrlich und pur. Mit einem Augenzwinkern zur Weltküche kombinieren wir unsere Ernte mit Gewürzen und Techniken von anderswo. So entstehen überraschende, feine Aromen, die perfekt zur Jahreszeit passen.

#### **arrangement**

Buchst du eines unserer Hotelangebote inklusive Abendessen? Dann stell dir ganz einfach dein eigenes Drei-Gänge-Menü aus allen Gerichten auf dieser Karte zusammen.

#### *kids*

Unsere kleinen blooming-bengels essen einfach beim großen Menü mit. Wir servieren halbe Portionen zum halben Preis. Lust auf etwas anderes? Frag gerne nach unserer Kinderkarte, da ist immer etwas Leckeres dabei.

 [@weareblooming](https://www.instagram.com/weareblooming)

# hauptgerichte

<b>frühlingsgarten v</b> ratatouille • zucchini • Hoftuin gemüse • polenta <i>Terrana Wines 'Merlot' 2022, Alto Adige, Italien</i>	24 <sup>50</sup> 6 <sup>50</sup>
<b>gnocchi v</b> parmesan • strandasterblätter • knusperige saubohne spargel <i>La Closerie des Lys 'Pinot Noir' 2023, Pays d'Oc, Frankreich</i>	24 <sup>50</sup> 7 <sup>50</sup>
<b>fisch &amp; saison</b> tagesfang • bouillabaisse • gelbe paprika • Hoftuin gemüse <i>Sallier de la Tour 'Grillo' 2024, Sicillie, Italien</i>	27 <sup>50</sup> 7 <sup>50</sup>
<b>lamm</b> pistazie • Hoftuin gemüse • lammjus <i>Mocavero 'Negroamaro' 2020, Salice Salentino, Italien</i>	29 <sup>50</sup> 7 <sup>00</sup>

# desserts

<b>frisher sommer</b> mandel-financier • limetten-joghurt-eis • baiser rote fruchte <i>Kracher Spätlese 'Cuvée' 2023, Burgenland, Österreich</i>	12 <sup>50</sup> 6 <sup>00</sup>
<b>schokolade</b> schokoladeparfait • pekannuss • bergamotte kondensmilcheis <i>Maison Parcè frères Rivesaltes 2002 Ambré 20 ans d'âge</i>	12 <sup>50</sup> 8 <sup>50</sup>
<b>affogato</b> vanille-eis • espresso	7 <sup>50</sup>
<b>scroppino</b> limoncello • prosecco • vodka	9 <sup>50</sup>
<b>kaffee oder tee mit friandises</b> kaffee oder tee nach wahl • hausgemachte friandises	8 <sup>50</sup>
<b>käseplatte</b> ausgewählte käsesorten • feigen-nuss-brot	18 <sup>50</sup>

## v vegetarisch

Wir legen größten Wert auf die sorgfältige Zubereitung unserer Gerichte im Hinblick auf Lebensmittelallergien. Bitte informieren Sie unser Personal über etwaige Allergien, bevor Sie Ihre Bestellung aufgeben.

**brot & dip** 5<sup>00</sup>  
sauerteigbrötchen • hausgemachter dip

## vorspeisen

**spargel v** 14<sup>50</sup>  
ziegenkäse-spargelmousse • limette • knusperige brick  
*Tenuta La Falcone Bianco di Custoza 2024, Veneto, Italien* 7<sup>00</sup>

**karotte v** 14<sup>50</sup>  
spitzkohl • mandel • Bärlauch • joghurt  
*Terrana Wines 'Pinot Grigio' 2023, Trentino, Italien* 7<sup>00</sup>

**radieschen v** 14<sup>50</sup>  
zaalouk • demi-glace • frischkäse  
*Terlan 'Pinot Bianco' 2024, Alto Adige, Italien* 8<sup>50</sup>

**roulade von lachs und thunfish** 17<sup>50</sup>  
von lachs und thunfisch • wasabi-eis • dashi-mayonnaise  
limettenblatt  
*Hees Riesling Trocken 2023, Nahe, Deutschland* 8<sup>50</sup>

## zwischengänge

**lauch v** 12<sup>50</sup>  
miso • orange • hasselnuss • verjus-sauce  
*Hees Riesling Trocken 2023, Nahe, Deutschland* 8<sup>50</sup>

**jakobsmuschel** 19<sup>50</sup>  
vadouvan • pastinake • Bärlauch • mirepoix  
*La Closerie des Lys 'Chardonnay' 2024, Pays d'Oc, Frankreich* 7<sup>50</sup>

**kalbschulter** 16<sup>50</sup>  
béarnaise • meerrettich • mousseline • rotweinjus  
*La Closerie des Lys 'Pinot Noir' 2023, Pays d'Oc, Frankreich* 7<sup>50</sup>