

Unsere Aperitif Empfehlung

Frühlings-Rhabarber-Spritz

Holunderblütsirup, Sekt, Rhabarber- und Zitronensaft

acht fünfzig

Virgin Strawberry Gin Tonic

Alkoholfreier Gin, Botanical-Tonic, Erdbeeren, Pfeffer

acht fünfzig

Unsere Weinempfehlung

Bio Auxerrois

Auxerrois, QbA, trocken

Weingut Klenert, Kraichtal-Münzesheim Kraichgau, Baden

0,2l

0,1l

neun

vier fünfzig

2019er Spätburgunder Alte Rebe

Spätburgunder, QbA trocken

Weingut Rudolf Zimmerlin GmbH, Bötzingen, Kaiserstuhl, Baden

0,2l

0,1l

elf

fünf fünfzig

Flair Hotel Grüner Baum

Schlemmerei für zwei

Porterhouse-Steak

(ca. 1000g)

mit Pfefferrahmsauce, Sauce Bernaise, Kräuterbutter
sommerlichem Gemüse und Kartoffelgratin

Pro Person dreiundvierzig



Flair Hotel Grüner Baum Familie Preis
Friedrich-Ebert-Straße 59 ♦ 78166 Donaueschingen ♦ USt-IdNr. DE 282 220 158
Tel. 0771/ 80 91 0 ♦ www.flairhotel-gruenerbaum.de ♦ info@flairhotel-gruenerbaum.de
BIC Code: GENO DE 610G1 ♦ IBAN: DE86 6649 0000 0050 1610 05



Flair-Menü

ab 2 Personen

Gebeizter Fjord-Lachs
mit Bärlauch-Kapern, mariniertem Spargel
Eier-Vinaigrette und Schwarzbrot-CROUTONS

Rinder-Kraftbrühe mit gefülltem Flädle

Eingelegter Schweinebauch mit Erdnusskruste, Teriyaki-Jus
Pak-Choi, Süßkartoffelpüree und Falafel

Donauwelle „mal anders“
Marmorschnitte mit Mocca-Kirschen
Vanillecreme, Kirschsorbet und Pistazieneis

oder

Auswahl an Bioland-Rohmilchkäse, mit Feigensenf
Käskessele, Schwendehof, Lenzkirch

Pro Person Menü komplett

Pro Person Menü ohne Suppe

fünfzig
vierundvierzig



Vegetarisches Flair-Menü

ab 2 Personen

Ziegenkäse-Croustini mit Schwarzwälder-Bio-Linsen
und Rhabarber-Chutney

Spargelcremesuppe mit Petersilien-Öl und Kracherle

Dies und Das vom Blumenkohl
gebackener Blumenkohl, -Taboulé, -Crème und -Falafel

Zürcher Schokoladen-Tarte
mit karamellisierter Kondensmilch
Passionsfruchtsorbet und Himbeeren

oder

Auswahl an Bioland-Rohmilchkäse, mit Feigensenf
Käskessele, Schwendehof, Lenzkirch

Pro Person Menü komplett

Pro Person Menü ohne Suppe

fünfundvierzig
neununddreißig



Flair Hotel Grüner Baum

Salate & Vorspeisen

Bunter Gartensalat mit Sprossen und Kernen acht

Ziegenkäse-Croustini vierzehn
mit Schwarzwälder-Bio-Linsen, Rhabarber-Relish
und Wildkräutersalat

Gebeizter Fjord-Lachs vierzehn
mit Bärlauch-Kapern, mariniertem Spargel
Eier-Vinaigrette und Schwarzbrot-CROUTONS

Rinder-Tatar mit gepickelten Radieschen
Trüffelmayonnaise, Pflücksalat und Brotchips sechzehn

Suppen

Rinder-Kraftbrühe mit gefülltem Flädle acht

Spargelcremesuppe mit Petersilien-Öl
Räucherforellen-Tartar und Garnelenstrudel zehn



Flair Hotel Grüner Baum

Hauptgänge Fisch

Gebratene Steina-Forelle
mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

sechsundzwanzig

Wutachtäler Bachsaibling-Filet
mit Dill-Beurre-Blanc, Blattspinat
und Zitrus-Graupen

achtundzwanzig

Hauptgänge Fleisch

Rostbraten vom Weiderind „Strindberg Art“
mit Zwiebel -Senfkruste, Rahmsauce
Frühlingsgemüse und hausgemachten Kartoffelkroketten

vierunddreißig

Zweierlei vom Lamm
mit Ofen-Paprika, bunten Bohnen
und Bärlauch Polenta

achtunddreißig

Eingelegter Schweinebauch mit Erdnusskruste
Teriyaki-Jus, Pak Choi, Süßkartoffelpüree
und Falafel

achtundzwanzig



Hauptgänge Vegetarisch / Vegan

Käspressknödel mit Kräutersauce
Ofen-Paprika und Blattspinat

zweiundzwanzig

Dies und Das vom Blumenkohl
gebackener Blumenkohl, -Tabouleé, -Crème und -Falafel

zweiundzwanzig



Omas Küche

Klassisches Wiener Schnitzel
vom Kalb mit kaltgerührten Preiselbeeren
und Kartoffel-Radieschen-Salat
Sauce auf Wunsch drei Euro Aufpreis

sechsundzwanzig

Geschmorte Krautwickel
mit Apfel-Specksauce und Stampfkartoffeln

achtzehn

Geschmorte Schweinebäckchen
in Spätburgundersauce mit Frühlingsgemüse
und hausgemachten Spätzle

zweiundzwanzig

Flair Hotel Grüner Baum

Vesper

Montag bis Donnerstag

„Strammer Max“

Schinkenbrot mit Käse und zwei Spiegeleier

zwölf

Schwarzwalder Schinkenspeck vom Holzbrett
mit Butter und Brot

vierzehn

Schweizer Wurstsalat mit Käse und Zwiebeln
mit Brot
mit Bratkartoffeln

zwölf

sechzehn

Eschinger Saure Kutteln
mit Brot
mit Bratkartoffeln

zehn

vierzehn

Geschmelzte Maultaschen
mit Kartoffelsalat und Salatbukett

achtzehn

Großer Frühlings-Gartensalat
mit paniertem Hähnchenschnitzel

achtzehn



Flair Hotel Grüner Baum

Desserts



Flair Hotel Grüner Baum Familie Preis

Friedrich-Ebert-Straße 59 ♦ 78166 Donaueschingen ♦ USt-IdNr. DE 282 220 158
Tel. 0771/ 80 91 0 ♦ www.flairhotel-gruenerbaum.de ♦ info@flairhotel-gruenerbaum.de
BIC Code: GENO DE 610G1 ♦ IBAN: DE86 6649 0000 0050 1610 05

