



VORSPEISEN

SCHWARZWURZELSUPPE 11€

Salbei | Petersilie

GEBEIZTER HEILBUTT 17€

Jonagold-Ponzu | Kartoffel | Dill | Senfkörner

GEGRILLTE MISO AUBERGINE 12€

Miso | Sriracha | Radieschen | Kohlrabi | Gurke

GERÄUCHERTE BEETE MIT SCAMORZA 14€

Birne | Walnuss | Balsamico | Dill

TATAR VOM VOGELSBERGER WEIDEOCHSEN 19€

Meerrettich | Kapern-Crunch | Sauerrahm | Petersilie

CAESAR SALAD 14€

Kapern | Parmesankäse | Croutons

Upgrade Gefällig?

Garnelen 12€

Rinderstreifen 10€

Maishähnchen 9€

HAUPTSPESSEN

GESCHMORTE LAMMSTELZE 27€

Lammjus | Kartoffelstampf | Glasierte Karotte | Gepickelter Sellerie

KÜRBIS TORTELLACCI 19€

Kürbisschaum | Karamellisierter Haselnuss | Grüner Apfel | Crispy Chili Öl

SOUS VIDE GEGARTES RINDERFILET IM PETERSILIENMANTEL 37€

Pfeffersauce | Wilder Brokkoli | Karamellisierte Zwiebeln | Getrüffelte Kroketten

Upgrade Gefällig?

WIENER SCHNITZEL 29€

Gurkensalat | Junge Kartoffel | Preiselbeeren

CATCH OF THE DAY 25€

Senfsauce | Rahmsauerkraut | Süßkartoffel Gnocchi | Dill

BLASKY BURGER 20€

Sauerteigbrioche | 180g Vogelsberger Beef Patty | Tomaten | Hausgemachte Pickels | Schnittsalat | Gereifter Cheddar | Blasky Sauce | Loaded fries

SAUERTEIGBROT MIT RAUCHBUTTER 6€

SAUERTEIGBROT 4€

DESSERT

KAROTTENKUCHEN 12€

Tonka-Bohnen-Eis | Aprikose | Gepickelte Karotte

BRATAPFELMOUSSE 12€

Preiselbeer Sorbet | Zimt | Haselnuss | Apfel





APPETIZER

BLACK SALSIFY SOUP 11€

Sage | Parsley

MARINATED HALIBUT 17€

Jonagold-Ponzu | Potato | Dill | Mustard seeds

GRILLED MISO AUBERGINE 12€

Miso | Sriracha | Radish | Kohlrabi | Cucumber

SMOKED BEETROOTS WITH SCAMORZA 14€

Pears | Walnuts | Balsamic vinegar | Dill

STEAK TARTARE FROM VOGELSBERGER PASTURE-RAISED OXEN 19€

Horseradish | Caper-Crunch | Sour cream | Parsley

CAESAR SALAD 14€

Capers | Parmesan cheese | Croutons

Upgrade?

Prawns 12€

Beef strips 10€

Corn-fed chicken 9€

MAIN COURSES

BRAISED LAMB SHANK 27€

Lamb jus | Mashed potato | Glazed carrot | Pickled celery

PUMPKIN TORTELLACCI 19€

Pumpkin foam | Caramelised hazelnut | Green apple | Crispy chilli oil

SOUS VIDE COOKED BEEF FILLET IN A PARSLEY CRUST 37€

Pepper sauce | Wild broccoli | Caramelised onions | Truffled croquettes

Upgrade?

WIENER SCHNITZEL 29€

Cucumber salad | Baby potatoes | Cranberries

CATCH OF THE DAY 25€

Mustard sauce | Creamed sauerkraut | Sweet potato gnocchi | Dill

BLASKY BURGER 20€

Sourdough brioche | 180g Vogelsberger beef patty | Tomatoes | Homemade pickles | Salad

Aged cheddar | Blasky sauce | loaded fries

Sourdough Bread with Smoked Butter 6€

Sourdough Bread 4€

DESSERT

CARROT CAKE 12€

Tonka bean ice cream | Apricot | Pickled carrot

BAKED APPLE MOUSSE 12€

Cranberry sorbet | Cinnamon | Hazelnut | Apple

