



Unsere  
Karte zum Muttertag

*Liebe Gäste*

herzlich willkommen im Blesius Garten

Einmal im Jahr ist es Zeit, all den wunderbaren Müttern Danke zu sagen – für ihre Liebe, ihre Fürsorge und ihre unermüdliche Kraft.

Heute möchten wir Sie verwöhnen und Ihnen einen genussvollen Tag bereiten – ganz im Zeichen des Muttertags.

**Gerne können Sie aus der Karte à la carte oder ein Auswahlmenüs zu einem attraktiven Preis wählen:**

€ 46,00 pro Person mit Suppe, Hauptgang, Dessert

€ 56,00 pro Person mit Vorspeise, Hauptgang, Dessert

€ 66,00 pro Person mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert

Familie Tonkaboni und das gesamte  
Blesius Garten Team



# Vorspeisen

---

## Spargel-Panna Cotta

gebeizter Lachs | Estragon-Mayonnaise

16,50 €

## Marinierter Spargelsalat

Fenchel-Vinaigrette | Burrata

16,50 €

## Stundenei

Kartoffelcreme | Parmesanschaum

9,50 €

## Tonkas Gewürz-Tatar *vegan*

Beluga-Linsen | dunkler Bulgur | Tomaten-Concassée | geschmorte Gurken | veganer Frischkäse  
orientalisches Gewürz-Öl | Basilikum

14,50 €

## Vitello Tonnato

Eifelkalb | Thunfischsauce | Rucola | Kapern | Parmesan

15,50 €

## Tatar vom Eifelrind

Klassisch abgeschmeckt mit Zwiebeln | Kapern | Cornichons | Sardellen | Senfkörnern zum  
Selbstverfeinern | Wachtelei | geröstetes Brot

18,90 €

als Hauptgericht mit Pommes Frites

28,50 €

# Suppen

## Spargelcremesuppe

Bärlauchöl | Einlage

9,50 €

## Rinderkraftbrühe

Grießnocken | Schnittlauch

9,50 €



☆☆☆☆

**Blesius Garten**

Hotel · Restaurant · Hausbrauerei



# Hauptgerichte

---

## Kreuzstück von Eifelschwein

kross gebackene Kruste | Krautsalat | kleine Kartoffeln  
21,50 €

## Gebratenes Zanderfilet

Tonkas-Gewürzbutten | Beurre blanc | Risotto | Radieschen  
32,50 €

## Lammkeule unter der Kräutermantel

gebackener Kartoffelstampf | buntes Bohnengemüse  
24,50 €

## Doradenfilet

grüner Ofenspargel | Bärlauchbeurre Blanc | Kartoffeln  
34,50 €

## Offenes Spargelravioli *vegan*

Spargel grün und weiß | Kräuterschaum | Frühlingsgemüse  
19,50 €

## Wiener Schnitzel

Pommes | Preiselbeeren | Salat  
27,90 €

## Roastbeef

Portweinjus | Kartoffelgratin | buntes Frühlingsgemüse  
31,50 €

## Portion Stangenspargel

kleines Wiener Schnitzel | Sauce Hollandaise oder Butter kleine Kartoffeln  
35,50 €





# Hauptgerichte

---

## Schweinebacke

Weizenbier-Chilisauce | Wilder Brokkoli | Stampf  
25,50 €

## Blesius Garten Steak

Rumpsteak vom Eifelrind | hausgemachte  
Kräuterbutter | Röstkartoffeln | kleiner Salat  
33,50 €

# Desserts

---

## Creme brulée von der Tonkabohne

Rum-Rosineneis  
9,50 €

## Erdbeer-Tarte mit Mascarponecreme

frische Erdbeeren | Sorbet oder Vanilleeis  
10,50 €

## Mousse von weißer und dunkler Schokolade

Beeren  
9,50 €

## Kokos-Grießflammerie *vegan*

Ananas-Spiegel  
9,50 €



☆☆☆☆  
**Blesius Garten**  
Hotel • Restaurant • Hausbrauerei



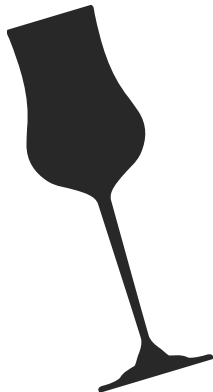
# KAFFEE & DIGESTIF

---

Tasse Kaffee Creme 3,30  
Tasse Kaffee Coffeinfrei 3,30  
Espresso (auch coffeinfrei) 3,00 Doppelter  
Espresso 5,00  
Tasse Kakao mit Sahne 4,20 Cappuccino  
3,60 Latte Macchiato 4,50 Milchkaffee 4,50  
Irish Coffee (mit 4cl Tullamore Dew) 9,50

Eifel- Edelbrand Nelchesbirne  
42% vol 2cl 4,50 Obstler 42%  
vol 2cl 4,50 Mirabelle 42% vol  
2cl 4,50 Schlehe 42% vol 2cl  
4,50

Klimmes- Brände Williams Birne  
42% vol 2cl 4,00 mirabelle 42%  
vol 2cl 4,00



Brennerei Hubertus Vallendar aus Kail  
Hefebrand a.d. Barrique 45% vol 2cl 4,20  
Himbeergeist 40% vol 2cl 4,20 Kirschbrand  
40% vol 2cl 4,20 Haselnussgeist 40% vol 2cl  
4,20



☆☆☆☆  
**Vlesius Garten**  
Hotel · Restaurant · Hausbrauerei