



Liebe Gäste,

*wir begrüßen Sie sehr herzlich im Blesius Garten,
und freuen uns darauf, Sie heute am Valentinstag
kulinarisch verwöhnen zu dürfen.*

*Lassen Sie sich inspirieren und stellen sich Ihr Menü
in drei, vier oder fünf Gängen zusammen*

Bei der Menüauswahl oder Bierberatung

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Abend in unserem Haus.
Familie Tonkaboni und Mitarbeiter.*

Unsere Aperitif-Empfehlung für heute Abend

für sie:

*Mom Gin
blumig -mild - fruchtig
empfohlener Tonic: Schweppes Russian
Wild Berry
Botanicals: Beeren, Rosenblüten,
Orangenzesten
€ 12,50*

für ihn:

*Ferdinand Gin
frisch - trocken – mit Rieslingtrauben
empfohlener Tonic: Fever Tree Gold
Tonic Water
Botanicals: Ingwer, Wacholderbeeren,
Rosenblüten
€ 12,50*



Blesius Garten

Vorspeisen

Carpaccio vom Tafelspitz

*Schnittlauch-Ei-Tomatenvinaigrette, frischer Meerrettich
Rote Bote, Schmand & Rauke*



Duo von der Möhre - vegan

*Panna Cotta von der Urmöhre, gelber Urmöhrenhumus
Carpaccio von Schwarzkümmelmöhren & veganer Speckchip*



Geflämmtes Carpaccio vom schottischen Label Rouge Lachs

Wasabi-Sorbet & asiatischer Rettichsalat



Suppen

Zitronengrassuppe

Geflügelsaté im Tempura



Essenz von der Rübe

Wirsingroulade gefüllt mit Bulgur & Salzzitrone



Türkische Linsensuppe

Feta-Spinatröllchen

Zwischengericht

Ziegenfrischkäsepraline

Lauwarmes Bayrisch-Kraut, Kreuzkümmelschaum



Geschmorte Ochsenwade

Stoutbiersauce, geschmortes Wurzelgemüse
& Schneekartoffel



Rosa gebratenes Lammkaree

Libanesisches Bohnen-Tomatenragout
gebackenen Kartoffelstreifen

Hauptgericht

Gebratenes Zanderfilet

Brotrösti „Finkenwerder Art“, geschmortes Champagnerkraut



Cannelloni von der Süßkartoffel

Erbsen, Kokos-Spinat



2erlei vom Schwein

Gebratenes Schweinefilet Strindberg &
Knusprig gegrillter Schweinebauch, Puylinsen-Ragout



Rind trifft Ochse

Medaillon vom Rinderfilet & geschmorte Ochsenwade
Stoutbiersauce, Kürbispüree, Spinatklößchen & Wurzelgemüse

Dessert

Pina Colada

*Geschmorte Ananas, Kokosnusparfait
Sorbet von der Limette & Rum*



Dessertvariation

Crème brûlée – veganes Schokoladenmousse – Joghurt-Schmand-Crème



Sinfonie von der Schokolade

Praline – Brownie – Mousse - Eis

Stellen Sie sich Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

3-Gang Menü mit Suppe € 32,00

3-Gang Menü mit Vorspeise € 37,00

4-Gang Menü € 44,00

5-Gang Menü € 54,00

