



Vorspeisen

• • •

Lachs-Ceviche „Frühling“

Rhabarber | Gurke | Yuzu | rosa Pfeffer (D)

16,50 €

vegan

Spargelsalat modern

Grüner & weißer Spargel | Orangengel | Pinienkerne (H)

14,50 €

Gebackener Ziegenkäse

Feldsalat | Mango-Chutney | Grapefruit-Dressing (G,S)

15,50 €

Carpaccio vom Eifel-Rind

Pesto | Zitrone | marinierter Rucola (G,H)

16,50 €

Suppen

• • •

Spargelcremesuppe

mit Lachsstreifen (D, G, S)

9,00 €

Tomatenessenz

Basilikum Öl | Crème fraîche (G)

8,50 €



☆☆☆☆

Blesius Garten
Hotel · Restaurant · Hausbrauerei

Hauptgerichte

Kreuzstück von Eifelschwein

Krosse Schwarte | Apfel-Sauerkraut | Kartoffelstampf | Senfjus (G,S)

23,50 €

Filet vom Eifelrind

Jus | Trüffel-Kartoffelpüree | glasierter grüner Spargel (G)

42,00 €

Knusprig gebratener Saibling

Safranschaum | Orangerisotto | Fenchelsalat (D,G)

29,50 €

Geschmorte Rehschulter

Schattenmorelen-Sauce | Waldpilze | Frühlingsgemüse | Schupfnudeln (G,C)

31,00 €

Maispouardenbrust, gefüllt mit getrüffelter Pilz-Ricotta-Füllung

Madeira-Sauce | Risotto | Frühlingsgemüse (G)

29,50 €

Deutscher Stangenspargel mit kleinem Wiener Schnitzel

Sauce Hollandaise | Kartoffeln (G, C, S)

31,50 €

Blumenkohl-Steak *vegan*

Tahini | Granatapfel | Kräuteröl | geröstete Mandeln (K, H)

22,00 €

Ravioli mit Ricotta & Spinat *vegetarisch*

Salbeibutter | Parmesan | Zitronenzeste (G, C)

23,50 €



☆☆☆☆
Blesius Garten
Hotel · Restaurant · Hausbrauerei



Desserts

Tiramisu Fragola

Erdbeertiramisu | weiÙe Schokolade (G,C)

9,50 €

Panna Cotta mit Holunderblüte

Beeren | Minze | Zitrusgel (G)

9,50 €

Mango-Kokos-Dessert *vegan*

Kokoscreme | Mango | Limette | Passionsfrucht

10,50 €

Hinweise zu Allergenen:

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte & Nüsse, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesam, L=Schwefeloxid und Sulfite, M=Lupinen, N=Weichtiere.