



Liebe Gäste

herzlich willkommen im Blesius Garten

In einer Welt, in der das Zusammensein oft in den Hintergrund rückt, feiern wir die „**gesellige Lebensfreude**“ in all ihren Facetten. Bei uns geht es nicht nur um Essen und Trinken, sondern um das Miteinander – das Lachen mit Freunden und Familie, das Teilen von Geschichten und das Genießen von Momenten, die das Leben lebenswert machen.

Wir legen großen Wert auf ausgesuchte und regionale Produkte, die nicht nur unseren Gaumen erfreuen, sondern auch von höchster Qualität sind.

Seit 1998 bieten wir eine vielfältige Auswahl an Bieren, die mit Leidenschaft und Hingabe gebraut werden. Jedes Bier erzählt seine eigene Geschichte und lädt dazu ein, die Kunst des Brauens zu entdecken.

In unserer einladenden Atmosphäre möchten wir, dass Sie sich wohlfühlen und die Zeit mit Ihren Liebsten in vollen Zügen genießen. Lassen Sie uns gemeinsam anstoßen, die Augenblicke feiern und die kulinarische Entdeckungsreise antreten. Denn wahre Lebensfreude entsteht, wenn wir zusammenkommen, um das Leben und **den Augenblick zu genießen** – und genau das ist unser Ziel.

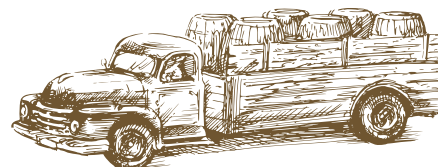
*Ihre Familie Tonkaboni
& Team*

Küchen Öffnungszeiten

Montag – Freitag
17:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Samstag/Sonntag
12:00 Uhr bis 14:00 Uhr
17:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Tonkas
Biergenuss Restaurant





Tonkas Gewürzbazar

**Ob indisch, orientalisch, asiatisch oder mediterran,
ob Fisch, Hühnchen, Gemüse oder Rind:**

in der Tonkas-Gewürzküche werden unsere Gerichte mit handgefertigten Gewürzmischungen zubereitet und heben sich durch ihre Geschmacksvielfalt und Einzigartigkeit von anderen Küchen ab. Auch unsere Köche lieben die natürlichen Kräuter- und Gewürzmischungen.

Namensgeber der Gewürzmischungen ist Klaus Tonkaboni, mit seinen deutsch-persischen Wurzeln und der Liebe zu kreativen Gerichten mit großer Geschmacksvielfalt. Er hat sich mit einem erfahrenen Gewürzhändler, Bassam Bouni, der seit Jahren in der Welt der internationalen Gewürze zu Hause ist, zusammengetan und spezielle Gewürzmischungen für unser Restaurant zusammengestellt.

Diese Kräuter- und Gewürzmischungen mit all den vielfältigen Geschmacksrichtungen können Sie auch zu Hause beim Kochen benutzen. Insgesamt gibt es 14 verschiedene Gewürzmischungen, die in 50g oder 75g Gläsern erhältlich sind. Unsere Gewürz- und Kräutermischungen können Sie an der Rezeption und im Restaurant Blesius Garten erwerben.





Aperitif Empfehlung

Windspiel Gin <i>Der Craft Gin aus der Vulkaneifel. Ein Dry Gin der aus Kartoffeln entsteht. Üppiges Wacholderaroma im Zusammenspiel mit Zitrone und Koriander. Gibt's auch alkoholfrei!</i> <i>Empfohlenes Tonic: Windspiel Tonic Water</i>	14,50 €
Hugo „Der Ehrliche“ – 100% Bio <i>Prickelnd frischer Perlwein. Durch schonende Verfahren wird eine Essenz aus biologischen Holunderblüten, Minze und Limetten extrahiert. Es verleiht dem Hugo einen unvergesslichen Geschmack.</i>	8,90 €
2023er „Cuvée Blesius Garten“ <i>Riesling Sekt Brut Sektgut St. Laurentius Klaus Herres, Leiwen/Mosel</i>	7,20 €
Vermouth DI TORINO <i>Bianco (Hell) oder Rosso (Dunkel) 100% Bio</i>	6,50 €
Veneziano „Spritz“ <i>Veneziano Bio Aperitivo Naturale Aus verschiedenen Kräutern hergestellt. Für unverfälschten Spritz-Genuss – aufgefüllt mit Soda und Riesling Sekt.</i>	8,90 €
Sir James Alkoholfreie Mochtails <i>Mojito, Passionsfrucht-Martini, Ginger Mule, Spritz, Gin-Tonic</i>	8,50 €



Menü in drei Gängen

1. Gang

Bier-Tapas für den Tisch

- **Tatar vom Rind**
klassisch abgeschmeckt mit unserer bekannten Tatar-Sauce (G, S, SO)
- **Chorizo-Krokette**
spanische Krokette (G)
- **Tatar vom schottischen Lachs**
Schmand, Limette, Sumakzwiebeln, Ingwer (SW, ML)

Kraft Bräu Hell – helles Lagerbier - 5,0% vollmundig frisch – dezent gehopft

2. Gang

Wiener Schnitzel vom Kalb

Pommes Frites, Preiselbeeren, kleiner Salat (E, G, S)

Kraft Bräu Hell – helles Lagerbier 5,0% - Gras – Heu – frisches Hefearoma

oder

Fisch aus der Empfehlungskarte

3. Gang

Crème Brûlée von der Tonkabohne

(E, ML)

Kraft Bräu Weizen – Weizenbier 5,0% - Feines Hefearoma – reife Banane – Toast – Pfirsich

Menüpreis 49,00 € p. P.





Kleine Vorspeisen vorneweg für den Tisch

Kleinigkeiten in Tapas-Form für alle am Tisch zum Bierchen bestelle mindestens drei Bier-Tapas

14,50 €

jedes weitere Tapas mit Aufpreis von 4,50 €

Gebackene Blutwurst

hausgemacht nach **orientalischer** Art

Wurstsalat

Streifen von Lyoner ⁽¹⁾ und Emmentaler Käse, Essigvinaigrette, Zwiebeln (ML, S, SW)

Tatar vom schottischen Lachs

Schmand, Limette, Sumakzwiebeln, Ingwer (SW, ML)

Tatar vom Rind

klassisch abgeschmeckt mit unserer bekannten Tatar-Sauce, Zwiebeln, Kapern, Cornichons, Sardellen und Senf (G, S, SO)

Knuspriger Schweinebauch mit Dunkelbiersauce (SEL)

Chorizo-Krokette (G)

spanische Krokette

Hackbällchen vom Kalb mit lauwarmer Tomaten-Knoblauchsauce und Mangold (ML)

Reisbällchen persische Art

gefüllt mit Hähnchen und Mangold

Feta-Pfännchen (ML)

Fetakäse mit Kräuteröl und Knoblauch mariniert

Oliven (SW)

schwarz und grüne Oliven, eingelegt

Griebenschmalz (SW)

kleiner Brotkorb 2,20 € / großer Brotkorb 3,50 €

Unser Brotkörbchen mit dreierlei Tonkas Gewürz-Aufstrich

Orientalisch, mediterran und pikant mit knusprigem Landhausbrot (ML)

oder

Dreierlei Brauhaus-Aufstrich

Griebenschmalz, Obatzter, Kräuterquark

9,50 €

Biertapas



Tonkas
Biergenuss Restaurant



Tatar vom deutschen Rind

klassisch abgeschmeckt mit Zwiebeln, Kapern, Cornichons,
Sardellen und Senf zum selbst verfeinern, geröstetes Brot (G, S, SO)

18,90 €

Als Hauptgang mit Pommes

28,50 €

*Kraft Bräu Sebs Pale Ale – Pale Ale 5,3%
Feinherb bitter – tropische Früchte*

Vorspeisen

Ravioli gefüllt mit Kalbfleisch und Salbei

Salbeibutter und Parmesan (ML, G)

15,90 €

*Kraft Bräu Hell – helles Lagerbier 5,0%
Vollmundig frisch – dezent gehopft*

Tatar vom schottischen Lachs

verfeinert mit Schmand, Limette, Sumakzwiebeln und Ingwer (SW, ML)

18,90 €

Gebackener Ziegenkäse

Feldsalat, Kürbis-Mango-Chutney

Grapefruit-Dressing (ML, G, S)

15,50 €

*Kraft Bräu Sebs Pale Ale – Pale Ale 5,3%
Feinherb bitter – tropische Früchte*





Caesar Salat nach Art des Hauses

Romana- und Eisbergsalat mit Tomate, mariniertes Hähnchenbrust, Parmesan-Dressing, Brotchip (G, E, ML, SW)

19,50 €

Kraft Bräu New Zealand Pils - Pils -5,5% klassisch herb- spritzige Fruchtnote

Salate

Olewiges Wurstsalat

Streifen von Lyoner-Wurst, Emmentaler, Essiggurke, Zwiebeln (ML, S, SW)

14,90 €

Kraft Bräu Hell – helles Lagerbier - 5,0% - Vollmundig frisch – dezent gehopft

Winterliches Kürbisrisotto

geschmorter Kürbis, Birne, Parmesan, Mangold (G, F, M)

16,80 €

Kraft Bräu Sebs Pale Ale – Pale Ale 5,3% - Feinherb bitter – tropische Früchte

Hausgemachte Semmelknödel

Waldpilzrahmsauce, Salat (G, E, ML)

17,00 €

Kraft Bräu Sebs Pale Ale – Pale Ale 5,3% - Feinherb bitter – tropische Früchte

Vegetarisch

Vegano Toast

hausgemachtes Zucchini- Aprikosen- Patty,

geröstetem Bauernbrot mit Humus,

Salat, Tomate, Sumakzwiebeln,

Süßkartoffel-Pommes (G, Ses)

18,90 €

Kraft Bräu Weizen – Weizenbier 5,0% - Feines Hefearoma – reife Banane – Toast – Pfirsich

Vegan



Suppen

Beeftea

Rinderkraftbrühe, Markklöse, Tafelspitz, Wurzelgemüse, Schnittlauch (G, ML, E)

8,50 €

*Kraft Bräu Sebs Pale Ale – Pale Ale 5,3%
Feinherb bitter – tropische Früchte*

Kürbis-Curry-Kokos-Suppe

mit Ingwer verfeinert, Kürbiskernen und Kürbiskernöl (G, ML, E)

9,90 €

*Kraft Bräu Sebs Pale Ale – Pale Ale 5,3%
Feinherb bitter – tropische Früchte*

Kraft Bräu Steaktoast

mariniertes Rinderrückensteak,
geröstetes Bauernbrot mit Schnittlauch-Senf-Dip,
Salat, Tomate, Sandwichgurke, Bacon, Spiegelei,
Pommes Frites (G, ML, E)

26,90 €

Kraft Bräu Hell – helles Lagerbier 5,0% - Gras – Heu – frisches Hefearoma

Die Toasts

„Alt Olewig“ Spezial-Toast

gebratenes Hähnchenbrustfilet in Madras-Curry mariniert,
geröstetem Bauernbrot mit Mango-Curry-Dip,
Rucola-Salat, Tomaten, Sandwichgurken
Pommes Frites, (SF, G)

20,50 €

Kraft Bräu Sebs Pale Ale – Pale Ale 5,3% - Feinherb bitter – tropische Früchte

Tonkas
Biergenuss Restaurant

Hauptgänge



Kross gebackener Krustenbraten

Magerer Bauch vom Eifelschwein, Dunkelbier-Sauce
Kartoffelstampf, Krautsalat (G, ML, SEL)
21,90 €

Kraft Bräu Dunkel – dunkles Lagerbier 5,0% - Nuss-Röstmalz – Karamell - Schokolade

Gheymeh – persisches Schmorgericht

Geschmortes Gulasch vom Eifelrind in Tomatensauce, verfeinert mit gelben Erbsen,
orientalischen Gewürzen, knuspriges Kartoffelstroh, Basmatireis (SF, ML)
25,50 €

*Kraft Bräu Sebs Pale Ale – Pale Ale 5,3%
Feinherb bitter – tropische Früchte*

Hausgemachte Rinderroulade

Braten-Sauce, Wirsinggemüse, Kartoffelplätzchen
25,50 €

Kraft Bräu Dunkel – dunkles Lagerbier 5,0% - Nuss-Röstmalz – Karamell - Schokolade

Brauers Rippe

Rippe vom Eifelschwein am Stück im Malzsud gegart,
in herzhafter BBQ-Würz-Sauce, Pommes Frites und Krautsalat (SEL, G)
24,50 €

Kraft Bräu Dunkel – dunkles Lagerbier 5,0% - Nuss-Röstmalz – Karamell - Schokolade

Wiener Schnitzel vom Kalb

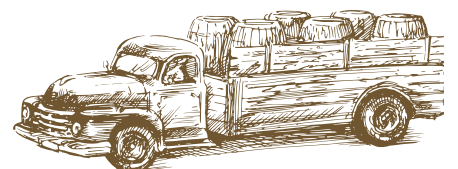
Pommes Frites, Preiselbeeren, Salat (E, G, S)
27,90 €

Kraft Bräu Hell – helles Lagerbier 5,0% - Gras – Heu – frisches Hefearoma

Kalbsbäckchen in Rotweinsauce

winterliche Gemüseauswahl, Stampfkartoffeln (SEL, SW, ML)
36,00 €

Kraft Bräu Dunkel – dunkles Lagerbier 5,0% - Nuss-Röstmalz – Karamell - Schokolade





Hauptgänge

Kutscher Schnitzel

Paniertes Schweineschnitzel, Zwiebel-Specksauce,
Pommes Frites, Salat (E, G, ML)

21,90 €

Riegele – Commerzienrat – helles Lagerbier 5,1% - malzaromatisch - Hopfenbittere

Blesius Garten Steak

220gr Rumpsteak vom Eifelrind, hausgemachter Kräuterbutter,
Röstkartoffeln, Salat (ML, S, G)

33,50 €

Kraft Bräu Hell – helles Lagerbier 5,0% - Gras – Heu – frisches Hefearoma

Blesius-Garten Currywurst

180gr Bratwurst vom Metzger Haag aus Ruwer, hausgemachte Currysauce,
Belgien Style Pommes, hausgemachte Mayonnaise (E, G)

14,40 €

Riegele – Augsburgur Herrenpils – Pils 5,0% - Zitrusaroma – würzig – feinherbes Hopfenaroma

Maispouardenbrust mit Maronen-Trüffel-Füllung

Calvadosrahm-Sauce, Risotto, Wintergemüse (ML)

29,50 €

Kraft Bräu Sebs Pale Ale – Pale Ale 5,3% - Feinherb bitter – tropische Früchte

Zander mit Apfel-Zwiebel-Gemüse

Filet vom Zander, Riesling-Schaum, Kartoffelpüree (ML)

29,50 €

Kraft Bräu Weizen – Weizenbier 5,0% - Feines Hefearoma – reife Banane – Toast – Pfirsich

Fish and Chips

gebackener und paniertes Kabeljau, Pommes Frites,
hausgemachte Remouladensauce, Gurkensalat (G, ML, F)

25,50 €

Kraft Bräu Sebs Pale Ale – Pale Ale 5,3% - Feinherb bitter – tropische Früchte





Die wilden Kerle

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites, Salat (G, ML, E)

13,50 €

Shrek

Nudeln mit Sauce Bolognese, Salat (G, ML, Sel)

9,50 €

Wicki

Kleines Rumpsteak vom Eifelrind mit Pommes Frites, Salat (G, ML, Sel)

15,50 €

Chicken Run

Hähnchenbrust mit Tomatensauce, Reis, Salat (ML, E, Sel)

11,50€

Veggie

Wir bieten unsere vegetarischen und veganen Gerichte auch als Kinderportionen an

10,50 €

(alle Gerichte für Kinder bis 12 Jahre)

Zweierlei Mousse

Dunkel-weiße Schokoladenmousse, Amarena-Kirschen (E)

9,80 €

Kraft Bräu Dunkel – dunkles Lagerbier 5,0% - Nuss-Röstmalz – Karamell - Schokolade

Crème Brûlée von der Tonkabohne

Der Klassiker mit Rum-Rosineneis (G, E, ML)

9,80 €

Kraft Bräu Weizen – Weizenbier 5,0% - Feines Hefearoma – reife Banane – Toast – Pfirsich

Café Gourmet

Vanilleeis mit hausgemachtem Eierlikör dazu einen Kaffee oder Espresso (ML, E)

6,80 €

Marillenknödel

mit Marillen-Röster (ML, E)

8,50 €

Unsere Eissorten von Christis Eisbar

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Joghurt, Haselnuss

Stracciatella, Zitrone (ML, E, ED)

2,50 €

Hinweise zu Allergenen:

E= Eier, ED= Nüsse/Erdnüsse, F= Fisch, G= glutenhaltiges Getreide, K= Krebstiere, L= Lupinen, ML= Milch/Laktose, S= Senf, Sel= Sellerie, Ses= Sesamsamen, SF= Schalenfrüchte, SO= Sojabohnen, SW= Schwefeldioxid und Sulfite, W= Weichtiere

(1) = Nitritpökelsalz

Tonkas
Biergenuss Restaurant

D
essert

Kinderessen



Bierkarte

Unsere Kraft-Bräu Biere

Hell

Ein Helles nach typisch bayerischer Art, versehen mit einer Extraportion Hopfen. Es überzeugt mit weichem Mundgefühl und viel Charakter, der Lust auf ein zweites Glas weckt.

0,3l / 3,80 € 0,5l / 5,80 €

Dunkel

Eine einzigartige Malzmischung sorgt für den vollmundigen Geschmack unseres Dunklen mit cremiger Textur sowie Aromen von Schokolade, mildem Kaffee und Karamell.

0,3l / 3,80 € 0,5l / 5,80 €

Weizen

Unser sommerliches Weizenbier überzeugt durch intensive Frucht und einer erfrischenden Spritzigkeit. Wer die typischen Bananenaromen eines Weizenbiers sucht, wird hier auf jeden Fall fündig.

0,3l / 3,80 € 0,5l / 5,80 €

Seb's Pale Ale

Bernsteinfarben mit einem verführerischen Duft von tropischen Früchten. Weiche Malznoten und fruchtiger Hopfen bilden eine perfekte Harmonie.

Ausgezeichnet mit dem European Beer Star in Gold und Bronze!

0,3l / 4,30 € 0,5l / 6,80 €

New Zealand Pils

Ein klassisch-herbes Pils mit einem modernen Twist. Drei exotische Aromahopfen aus Neuseeland sorgen für frische Noten von Zitrus, Ananas, Stachelbeere und einen Hauch von fruchtigem Weißwein.

Am Ende werden aber auch Pilstraditionalisten von einer knackigen Bitterkeit abgeholt.

0,3l / 4,30 € 0,5l / 6,80 €

SAISONBIERE

Auf unserer Tafel im Bistro finden Sie unsere saisonalen Biere oder Sie fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

Alle Biere sind durch das Malz glutenhaltig



Tonkas
Biergenuss Restaurant



BIERKARTE

WEITERE BIERE VON RIEGELE

Herrenpils	Fl. 0,33l	3,85 €
Commerzienrat	Fl. 0,33l	3,85 €
Lauterbacher Weizen	Fl. 0,5l	5,50 €

ALKOHOLFREIE BIERE

Riegele Hell	Fl. 0,5l	5,80 €
Tannenzäpfle Pils	Fl. 0,33l	3,50 €
Riegele Liberis 2+3 IPA	Fl. 0,33l	5,00 €

Bierkarte

In unserer Bierkarte finden Sie noch weitere Spezialitätenbiere von befreundeten Brauereien aus Deutschland und Europa. Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

Alle Biere sind durch das Malz glutenhaltig





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner Gourmet (Medium oder naturell)	0.25L	2,80 €
Gerolsteiner Gourmet (Medium oder naturell)	0.5L	5,50 €
San Pelligrino	0.75L	6,50 €
Coca Cola, Cola Zero, ^(3, 4, 5, 6)		
Sprite ⁽⁵⁾ , Fanta ^(1, 2, 3, 5)	0.3L	3,80 €
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale ^(3, 5, 7)	0.2L	3,50 €
Thomas Henry Tonic Water ^(5, 8)	0.2L	3,50 €
Orangensaft	0.2L	3,50 €

HAUSGEMACHTE Limonaden

Yuzu-Granatapfel	0.4L	5,90 €
Minze-Limette	0.4L	5,90 €
Holunder-Kräuter	0.4L	5,90 €
Pina Colada (Kokos/Ananas)	0.4L	5,90 €

HAUSGEMACHTER EISTEE

Erdbeer-Basilikum	0.4L	5,90 €
Maracuja-Yuzu	0.4L	5,90 €
Wassermelone-Zitrusfrüchte	0.4L	5,90 €

FRUCHTSCHORLEN

Rhabarber- Apfel	0.3L	4,20 €
Rhabarber	0.3L	4,20 €
Johannisbeere	0.3L	4,20 €
Cranberry	0.3L	4,20 €
Pink Grapefruit	0.3L	4,20 €
Apfel (naturtrüb)	0.3L	4,20 €

1 = Antioxidationsmittel, 2 = Stabilisatoren, 3 = Farbstoff, 4 = koffeinhaltig, 5 = Säuerungsmittel, 6 = Süßstoffe
7 = Konservierungsstoffe, 8 = Chinin



KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee Crème	3,30 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	3,30 €
Espresso (auch koffeinfrei)	3,00 €
Doppelter Espresso	5,00 €
Tasse Kakao mit Sahne	4,20 €
Cappuccino	3,90 €
Latte Macchiato	4,50 €
Milchkaffee	4,50 €
Irish coffee (mit Tullamore Dew)	9,50 €

BIO PURE TEA IM KÄNNCHEN

Assam Rembeng	6,50 €
Darjeeling FT second Flush	6,50 €
Rooibusch Super Grade	6,50 €
Pfefferminze	6,50 €
Wild Fruits	6,50 €

*für weitere Teespezialitäten können Sie gerne bei unseren
Mitarbeitern nachfragen*



Termine und Veranstaltungen

23. & 24. Januar	Biertasting: Winter im Glas
06. & 07. Februar	Biertasting: Touchdown & Taproom
13. & 14. Februar	Biertasting: Bier & Liebe
14. Februar	Valentinstagsmenü
20. & 21 März	Biertasting: Bierstadt Bamberg
5. April	Ostermenü
10. & 11. April	Biertasting: Blind Tasting
17. & 18. April	Biertasting: Bier & Raclette
1. Mai	Biergarteneröffnung & Maibockanstich
08. & 09. Mai	Biertasting: Frühling im Glas

Ausverkauft

