



## Unsere Osterkarte

Liebe Gäste,

um an den Osterfeiertagen Ostersonntag und Ostermontag nicht auf kulinarische Menüs verzichten zu müssen, bieten wir unsere Ostermenüs sowohl auf unserer Terrasse, im Take Away und zum Fertigmachen für zu Hause an.

Beim Take-Away können Sie unter 06513606200 oder auf  
<https://lieferdienst.in/menu-blesiusgarten-festtag>  
vorbestellen.

### Sie kochen lieber zu Hause?

Unter einer Anleitung von uns können Sie die Gerichte aufwärmen und anrichten.  
Wir kochen Alles für Sie vor.

Vorbestellung bis Freitag, 02.04.2021 . Bitte füllen Sie den Bestellschein aus und senden diesen dann an:  
[gastro@blesius-garten.de](mailto:gastro@blesius-garten.de)

Wenn Sie die Menüs gern bei uns auf der Terrasse genießen möchten, bitten wir um Reservierung unter der 0651-3606200 oder per Mail an [gastro@blesius-garten.de](mailto:gastro@blesius-garten.de) – Menüpreise vor Ort: 4-Gang Menü - € 52,00, 3-Gang Menü mit Vorspeise - € 47,00, 3-Gang Menü mit Suppe - € 42,00, beim Lachs mit Spargel berechnen wir einen Aufschlag von € 5,00.

Wir bedanken uns herzlich für die Unterstützung – Bleiben Sie gesund.

Ihre Familie Tonkaboni und das Team vom Blesius Garten

# Take-Away-Karte

## Vorspeisen

### **Marinierte Bachfortelle im Noriblatt** (F, ML)

Gurken-Joghurt-Salat und Yuzu-Perlen - € 13,50

### **Tranchen vom sanft gegarten Kalbsfleisch** (G, S)

Zitronensauce, Baby-Leaf, Radieschen und Malzbrot - € 13,50

## Suppe

### **Spargelcremesuppe** (E, G, ML, SW)

grüne & weiße Spargeleinlage, Zitronenöl und Croutons - € 7,50

### **Vegane Frühlings-Minestrone** (Sel)

leicht tomatisiert, Gemüse und Nudeln - € 7,50

## Hauptgerichte

### **Geschmorte Lammkeule** (ML, SW)

zweiterlei Sauce, Karottenvielfalt, Erbspüree und Kartoffelgratin - € 20,50

### **Kabeljaufilet** (F, ML, Sel)

Gemüsesud, Petersilienkartoffeln und Nussbittersauce - € 20,50

### **Perlhuhnbrust** (G, ML)

Zitronengrassauce, Parmesanrisotto, grüner Spargel und Schinken-Chip - € 19,50

### **Veganer provenzalischer Gemüsetopf** (G, SF, SW)

gefüllte Zucchini-Blüte, Pilz-Spinat-Dumpling und vegane Rotweinjus - € 16,50

### **Pfälzer Spargel mit Ruwertaler Schinken aus dem Barriquefass vom Metzger Haag** (E, ML, SW)

Grenaillekartoffeln, zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise - € 24,50

### **Pfälzer Spargel mit Tranche vom Norwegischem Bio Lachs** (E, F, ML, SW)

Grenaillekartoffeln, zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise - € 29,50

## Dessert

### **Eierlikör-Mascarpone-Creme** (E, G, ML)

Löffelbiskuit und Fruchtsauce - € 7,90 €

### **Veganes Schokoladenmousse** (So)

Johannibeere und Mandelcreme - € 8,90 €



**Bestellschein für das Kochen zu Hause**

**Vorbestellung bis 02.04.2021**

**Name:** \_\_\_\_\_

**Emailadresse:** \_\_\_\_\_

**Telefonnummer:** \_\_\_\_\_

**Abholdatum:** \_\_\_\_\_

**Uhrzeit:** \_\_\_\_\_

**Bitte beachten Sie die Anleitung zum Fertigstellen Ihrer Gerichte.**

**Wir wünschen Ihnen ein schönes Osterfest.**

**Lassen Sie es sich schmecken.**

**Ihre Familie Tonkaboni und das Team vom Blesius Garten.**



# BESTELLSCHEIN für das Kochen zu Hause

Menge		Preis
	<b>Vorspeisen</b>	
	<b>Marinierte Bachfortelle im Noriblatt</b> (F, ML) Gurken-Joghurt-Salat und Yuzu-Perlen	13,50
	<b>Tranchen vom sanft gegarten Kalbsfleisch</b> (G, S) Zitronensauce, Baba-Leaf, Radieschen und Malzbrot	13,50
	<b>Suppe</b>	
	<b>Spargelcremesuppe</b> (E, G, ML, SW) grüne & weiße Spargeleinlage, Zitronenöl und Croutons	7,50
	<b>Vegane Frühlings-Minestrone</b> (Sel) leicht tomatisiert, Gemüse und Nudeln	7,50
	<b>Hauptgerichte</b>	
	<b>Geschmorte Lammkeule</b> (ML, SW) zweiterlei Sauce, Karottenvielfalt, Erbspüree und Kartoffelgratin	20,50
	<b>Kabeljaufilet</b> (F, ML, Sel) Gemüsesud, Petersilienkartoffeln und Nussbuttersauce	20,50
	<b>Perlhuhnbrust</b> (G, ML) Zitronengrassauce, Parmesanrisotto, grüner Spargel und Schinken-Chip	19,50
	<b>Veganer provenzalischer Gemüsetopf</b> (G, SF, SW) gefüllte Zucchini-Blüte, Pilz-Spinat-Dumpling und vegane Rotweinjus	16,50
	<b>Pfälzer Spargel mit Ruwertaler Schinken aus dem Barriquefass vom Metzger Haag</b> (E, ML, SW) Grenaillekartoffeln, zerlassene Butter <b>ODER</b> Sc. Hollandaise	24,50
	<b>Pfälzer Spargel mit Tranche vom Norwegischem Bio Lachs</b> (E, F, ML, SW) Grenaillekartoffeln, zerlassene Butter <b>ODER</b> Sc. Hollandaise	29,50
	<b>Dessert</b>	
	<b>Eierlikör-Mascarpone-Creme</b> (E, G, ML) Löffelbiskuit und Fruchtsauce	7,90
	<b>Veganes Schokoladenmousse</b> (So) Johannibeere und Mandelcreme	8,90
	<b>Beilagen</b>	
	<b>Kartoffelgratin</b>	3,00 €
	<b>Petersilienkartoffeln</b>	3,00 €
	<b>Getränke</b>	
	<b>Dazu noch ein frisches Kraft Bräu?</b>	