

The Blasky

A LA CARTE AND SHARINGS

Herzlich Willkommen im Blasky Restaurant - deinem Ort zum Abschalten, Genießen und Wohlfühlen. Bei uns gibt es nur eine Mission – unsere Gäste mit den feinsten Zutaten glücklich stimmen. Eine hochwertige und vor allem nachhaltige deutsche Produktküche wartet darauf von euch entdeckt und geliebt zu werden. Wir wünschen euch von Herzen einen großartigen Abend im Blasky und genießt die Vielfalt und Liebe unseres Restaurants.

THE CLASSICS

SAUERTEIGBROT VON BÄCKEREI OUWE

mit Salzzitronen-Kräuterbutter

Sourdoughbread with salt lemon herb butter

8 €

BLASKY SALAT

Schnittsalat vom Permakulturhof Sehl, karamellierter Deichziegenkäse, Grüne Soße Dressing, Heidis Tomaten, krumme Gartengurke, homemade Pickles, Sonnenblumenkerne

Lettuce from the Sehl Permaculture Farm, caramelised goat's cheese, green sauce dressing, Heidi's tomatoes, garden cucumber, homemade pickles, sunflower seeds

15 €

LOADED BIO LINDA POMMES

Tripple Fried Pommes, Grüne Soße Mayo, Cheddarcreme, Blasky Hot Sauce, Gartenkräuter und Röstzwiebeln

Tripple Fried fries, green sauce mayo, cheddar cream, blasky hot sauce, garden herbs and fried onion

9 €

+ Upgrade vom Vogelsberger Hüftsteak

+ 7 €

+ *Vogelsberger rump steak upgrade*

+ Upgrade Coleslaw

+ 4 €

APFELWEIN WINGS & COLESLAW

ca. 16 knusprig frittierte Wings vom hessischen Bio Huhn, Apfelweinmarinade

approx. 16 crispy fried wings of organic chicken from Hessen, apple cider marinade

17 €

BLASKY DELUXE BURGER

Sauerteigbrioche von Bäckerei Ouwe, 180g Vogelsberger Beef Patty, Heidis Tomaten, homemade Pickles, Schnittsalat, gereifter Cheddar, Blasky Sauce.

Sourdough brioche from Ouwe Bakery, 180g Vogelsberger Beef Patty, Heidi's tomatoes, homemade pickles, lettuce, mature cheddar, Blasky Sauce.

21 €

THE BEST CUTS.

gorgeous

200G MISO GLASIERTES DEMETER BLUMENKOHLSTEAK 19 €

200g miso glazed demeter cauliflower steak

280G PORTERHOUSE VOM VOGELSBERGER LANDSCHWEIN 29 €

280g porterhouse of the Vogelsberger country pork

300G RIB EYE VOM VOGELSBERGER WEIDEOCHSEN 44 €

300g Rib eye from vogelsberger pastured beef

Immer serviert mit einer kleinen Portion overloaded Pommes und hausgemachter Salzzitronen-Kräuterbutter
Always served with a small portion of overloaded fries and homemade salt-lemon herb butter

frozen yoghurt

FROZEN YOGHURT SOFTEIS 8 €

mit Bio Erdbeeren vom Tannenhof, Honeycomb und Waldmeister
with organic strawberries from Tannenhof, honeycomb and woodruff

FROZEN YOGHURT SOFTEIS 9 €

mit original Beans dunkle Schokolade, Butterscotchkaramell, Popcorn
with original Beans dark chocolate, butterscotch caramel, popcorn

FROZEN YOGHURT SOFTEIS 10 €

Haselnusspraliné, original Beans dunkle Schokolade, karamellisierte Haselnüsse, knusprige Himbeeren
Hazelnut praline, original Beans dark chocolate, caramelized hazelnuts, crispy raspberries