

OUR BLASKY SHARINGS.

sexy · tasty · yours

Hier kommen sie, die Hauptdarsteller unseres brandneuen Sharing Blockbuster. Egal ob zu zweit oder mit der ganzen Gang. Bestellt euch wonach euch der Kopf steht. Teilt alles, was ihr wollt, und verzichtet auf nix. Viel Spaß beim Entdecken und genießen. We love it.

SHARING STARTERS

BIO HANDKÄSSALAT

mit Gurkensud, saure Eiszapfen, Apfel, Roggenbrotchips, Schwarzkümmelöl
Organic Cheese „Frankfurt Style“, apple, rye bread chips, black cumin oil

11 €

TARTAR VOM WEIDEOCHSEN

mit Liebstöckel, Sonnenblumenkerne, Blumenkohl, Nussbutter
Tartar of Oxfilet, with lovage, sunflower seed, cauliflower, nut butter

17 €

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 €

SAUERTEIGBROT VON BÄCKEREI OUWE

mit Salzzitronen-Kräuterbutter
Sourdoughbread with salt lemon herb butter

8 €

CEVICHE VOM LACHS

mit Heidis Tomate, knuspriger Mais, Estragonmayo, rote Zwiebeln
Ceviche of Salmon, with Tomato, crispy corn, tarragon mayo and red onions

16 €

TOMATE & BURRATA MOZZARELLA

mit Schwarzwaldmiso, knusprige Himbeeren, Radicchio
Tomato and Burrata Mozzarella with black forest miso, crispy raspberries, radicchio

13 €

APFELWEIN WINGS & COLESLAW

ca. 16 knusprig frittierte Wings vom hessischen Bio Huhn, Apfelweinmarinade, Coleslaw
approx. 16 Apple Cider Wings in our special marinade. Served with homemade coleslaw

19 €

SHARING MAINS

- PILZE VON EDELPILZZUCHT KROLL** 16 €
mit Dinkelrisotto, konfiertes Bioeigelb und Zitronenmelisse
Noble Mushrooms with spelt risotto, confit organic egg and lemon balm
- GRÜNER TANNENHOF SPARGEL** 18 €
mit Vogelsberger Entrecôteschinken, Ziegenkäse, Lavendelhonig, Walnuss
Green Tannenhof asparagus with entrecôte ham, goat cheese, lavender honey, walnut
- GEGRILLTE BIO PERLUHNBRUST** 21 €
glasierte Sommererbsen, gebratene Pfifferlinge, eingelegte Fichtensprossen, Crispy Chili Öl & Perlhuhnveloute
Grilled organic guinea fowl breast with glazed summer peas, roasted chanterelles, pickled spruce sprouts, crispy chili oil & guinea fowl veloute.
- FISH CATCH OF THE DAY** 22 €
von Sörens Kutter mit Remoulade, marinierten Gurken, Bio Kartoffelchips
from Sörens Kutter with remoulade, marinated gherkins, organic potato chips
- KNUSPRIGER BIO-SCHWEINEBAUCH** 22 €
mit Röstjus, grüne Bohnen, Brombeeren, kandierte Zitrone
Crispy organic pork belly, with roasted jus, green beans, blackberries, candied lemon
- VOGELSBERGER HÜFTSTEAK** 32 €
mit wildem Brokkoli, Röstzwiebelcreme, glasierten Radischen, geräucherter Hollandaiseschaum
Rump steak with wild broccoli, roasted onion cream, glazed radishes, smoked hollandaise foam
- AUF DER HAUT GEBRATENER SEEHECHT** 24 €
von Sörens Kutter, Brandenburger Artischocke, karamalisierte Pfirsich, Rauchmandel & Dill Beurre Blanc
Hake roasted on the skin from Sörens Kutter, Brandenburg artichoke, caramelized peach, smoked almond & dill Beurre Blanc

SHARING SWEETS

- BLASKY KAROTTENKUCHEN** 8 €
Muskatblüteneis, eingelegte Urkarotte, Mohn, Kerbel
Blasky carrot cake, mace ice cream, pickled primal carrot, poppy seeds, chervil
- BLÄTTERTEIG MILLE-FEUILLE** 11 €
Erdbeeren, Erdbeersorbet, Valrhona Schokolade
Pastry Mille-Feuille, Strawberries, strawberry sorbet, Valrhona chocolate

Garden extravaganza

BIO HANDKÄSSALAT

mit Gurkensud, saure Eiszapfen, Apfel, Roggenbrotchips, Schwarzkümmelöl
Organic Cheese „Frankfurt Style“, apple, rye bread chips, black cumin oil

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

SAUERTEIGBROT VON BÄCKEREI OUWE

mit Salzzitronen-Kräuterbutter

Sourdoughbread with salt lemon herb butter

TOMATE & BURRATA MOZZARELLA

mit Schwarzwaldmiso, knusprige Himbeeren, Radicchio

Tomato and Burrata Mozzarella with black forest miso, crispy raspberries, radicchio

PILZE VON EDELPILZZUCHT KROLL

mit Dinkelrisotto, konfiertes Bioeigelb und Zitronenmelisse

Noble Mushrooms with spelt risotto, confit organic egg and lemon balm

GRÜNER TANNENHOF SPARGEL

mit Vogelsberger Entrecôteschinken, Ziegenkäse, Lavendelhonig, Walnuss

Green Tannenhof asparagus with entrecôte ham, goat cheese, lavender honey, walnut

BLASKY KAROTTENKUCHEN

Muskatblüteneis, eingelegte Urkarotte, Mohn, Kerbel

Blasky carrot cake, mace ice cream, pickled primal carrot, poppy seeds, chervil

BLÄTTERTEIG MILLE-FEUILLE

Erdbeeren, Erdbeersorbet, Valrhona Schokolade

Pastry Mille-Feuille, Strawberries, strawberry sorbet, Valrhona chocolate

GROUP OF

2

88 €

4

168 €

6

240 €

8

304 €

A BOTTLE OF

AND UNLIMITED WATER

Blasky spirit
on us

Longest journey without Jetlag

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

BIO HANDKÄSSALAT

mit Gurkensud, saure Eiszapfen, Apfel, Roggenbrotchips, Schwarzkümmelöl

Organic Cheese „Frankfurt Style“, apple, rye bread chips, black cumin oil

CEVICHE VOM LACHS

mit Heidis Tomate, knuspriger Mais, Estragonmayo, rote Zwiebeln

Ceviche of Salmon, with Tomato, crispy corn, tarragon mayo and red onions

SAUERTEIGBROT VON BÄCKEREI OUWE

mit Salzzitronen-Kräuterbutter

Sourdoughbread with salt lemon herb butter

GRÜNER TANNENHOF SPARGEL

mit Vogelsberger Entrecôteschinken, Ziegenkäse, Lavendelhonig, Walnuss

Green Tannenhof asparagus with entrecôte ham, goat cheese, lavender honey, walnut

APFELWEIN WINGS & COLESLAW

16 knusprig frittierte Wings vom hessischen Bio Huhn, Apfelweinmarinade, Coleslaw

16 Apple Cider Wings in our special marinade. Served with homemade coleslaw

KNUSPRIGER BIO-SCHWEINEBAUCH

mit Röstjus, grüne Bohnen, Brombeeren, kandierte Zitrone

Crispy organic pork belly, with roasted jus, green beans, blackberries, candied lemon

BLÄTTERTEIG MILLE-FEUILLE

Erdbeeren, Erdbeersorbet, Valrhona Schokolade

Pastry Mille-Feuille, Strawberries, strawberry sorbet, Valrhona chocolate

GROUP OF	2	102 €
	4	196 €
	6	282 €
	8	360 €

A BOTTLE OF
AND UNLIMITED WATER

Blasky spirit
on us

supercalifragilistic expialidocious

TARTAR VOM WEIDEOCHSEN

mit Liebstöckel, Sonnenblumenkerne, Blumenkohl, Nussbutter
Tartar of Oxfilet, with lovage, sunflower seed, cauliflower, nut butter

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

TOMATE & BURRATA MOZZARELLA

mit Schwarzwaldmiso, knusprige Himbeeren, Radicchio
Tomato and Burrata Mozzarella with black forest miso, crispy raspberries, radicchio

PILZE VON EDELPILZZUCHT KROLL

mit Dinkelrisotto, konfiertes Bioeigelb und Zitronenmelisse
Noble Mushrooms with spelt risotto, confit organic egg and lemon balm

VOGELSBERGER HÜFTSTEAK

mit wildem Brokkoli, Röstzwiebelcreme, glasierten Radischen, geräucherter Hollandaiseschaum
Rump steak with wild broccoli, roasted onion cream, glazed radishes, smoked hollandaise foam

AUF DER HAUT GEBRATENER SEEHECHT

von Sörens Kutter, Brandenburger Artischocke, karamalisierte Pfirsich, Rauchmandel & Dill Beurre Blanc
Hake roasted on the skin from Sörens Kutter, Brandenburg artichoke, caramelized peach, smoked almond & dill Beurre Blanc

BLÄTTERTEIG MILLE-FEUILLE

Erdbeeren, Erdbeersorbet, Valrhona Schokolade
Pastry Mille-Feuille, Strawberries, strawberry sorbet, Valrhona chocolate

BLASKY KAROTTENKUCHEN

Muskatblüteneis, eingelegte Urkarotte, Mohn, Kerbel
Blasky carrot cake, mace ice cream, pickled primal carrot, poppy seeds, chervil

GROUP OF	2	120 €
	4	232 €
	6	336 €
	8	432 €

A BOTTLE OF *Blasky* spirit
AND UNLIMITED WATER *on us*