

THE BLASKY
PRESENTS

FOOD
FRENZY

SEXY.TASTY.YOURS

*Entdecke unsere Food Frenzy Winterkarte
mit einmaligen Gaumenschmäusen
und hochkarätigen Chef Choice Menüs.
Lasse dich von unserer wechselnden Wochenkarte
immer wieder überraschen.*

BASKY

weekly favorites

CHEF DE CUISINE

Kevin Petersen

EMPFIEHLT

VORSPEISE

WATTENMEER MIESMUSCHELN

Schwarzwurzelcreme, knuspriger Bacon, Liebstöckel, fermentierte grüne Chilisoße
Wadden Sea mussels, black salsa cream, crispy bacon, lovage, green chili

16€

HAUPTGANG

GESCHMORTE LAMMHAXE IM EIGENEN JUS

Portweinzwiebeln, Kartoffel-Petersiliencreme, gepickeltes Wurzelgemüse, Anchoviegremolata
Braised lamb shank in its own jus, port wine onions, potato-parsley cream, pickled root vegetables, anchoviegremolata

32€

DESSERT

VALROHOAN ITAKUJA SCHOKOLADENMOUSSE

Mandeleiscreme, Krokant, Salzzitrone, Zitrusud
Valrohoan Itakuja chocolate mousse, almond ice cream, brittle, salt lemon

12€

The Blasky

A LA CARTE

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 BLASKY CLASSICS

SAUERTEIGBROT VON DER BÄCKEREI OUWE

9 €

geräucherte Butter

Sourdough bread from Ouwe Bakery, smoked butter

BLASKY SALAT

18 €

Bio Pflücksalat, karamellierter Deichziegenkäse, eingelegte und getrocknete Beeten, Grüne Soße Dressing, Sonnenblumenkerne, Dillöl

Blasky Salad, Organic Picked Lettuce, Caramelised Dike Goat Cheese, Pickled and Dried Beets, Green Sauce Dressing, Sunflower Seeds, Dill Oil

LOADED BIO LINDA POMMES

14 €

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

Tripple Fried Fries, Green Sauce Mayo, Cheddar Cream, Blasky Hot Sauce, Fried Onions

APFELWEIN WINGS & COLESLAW

20 €

ca. 14 frittierte Wings vom hessischen Weidehuhn, Apfelweinmarinade

approx. 14 deep-fried wings from Hessian pasture-raised chicken, apple cider marinade

BLASKY DELUXE BURGER

24 €

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.

A La Carte

VORSPEISEN STARTERS

GERÖSTETE KÜRBISCREMESUPPE 13 €

gebratene Kräutersaitlinge, Kürbiskernöl, karamellierte Kürbiskerne, Schmand
Roasted pumpkin cream soup, roasted herb seedlings, pumpkin seed oil, caramelized pumpkin seeds, sour cream

BIO HANDKÄSSALAT 13 €

Gurkensud, saure Eiszapfen, grüner Apfel, Roggenbrotchips, Schwarzkümmelöl
Organic hand cheese salad, cucumber broth, sour icicles, green apple, rye bread chips, black cumin oil

GEBEIZTER OSTSEELACHS 18 €

eingelegte, knusprige & flüssige Beete, Schnittlauch-Mayonnaise, Forellenkaviar
Pickled Baltic salmon, pickled crispy & liquid beetroot, chive mayonnaise, trout caviar

HAUPTSPEISEN MAINS

GEBRATENE AUSTERNPILZE 21 €

Andengold Kartoffelschaum, Röstzwiebelcreme, Petersilie, Saubohnen, Schwarze Walnuss
Pickled Baltic salmon, pickled crispy & liquid beetroot, chive mayonnaise, trout caviar

KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH VOM BIOHOF MAY 26 €

Dijonsenfsoße, gelbe Linsencreme, angemachte Belugalinsen, Ingwer, Minze
Crispy pork belly from Biohof May, Dijon sauce, yellow lentil cream, dressed beluga lentils, ginger, mint

GEBRATENER MÜRITZ-ZANDER 29 €

Dashi Beurre Blanc, Wattenmeer Miesmuscheln, Topinambur, Feldsalat, Pimonteser Haselnuss
Roasted Müritz pike perch, Dashi Beurre Blanc, Wadden Sea mussels, Jerusalem artichoke, lamb's lettuce, Pimontes hazelnut

GEDÄMPFTER QUELLWASSER SAIBLING 29 €

Molke-Kräuter-Fumet, geröstetes Kürbispüree, Meeresspargel, Pilze, Kürbiskerne
Steamed spring water char, whey-herb fumet, roasted pumpkin puree, sea asparagus, mushrooms, pumpkin seeds

GESCHMORTES BÄCKCHEN VOM WEIDEOCHSEN 34 €

Zartbitterjus, Kohlrabi, rote Salzbeete, Senfsaat und Meerrettich
Braised cheek of pasture-raised ox, plain jus, kohlrabi, red salt beets, mustard seeds and horseradish

DESSERT DESSERT

GEWÜRZ CREME BRÛLÉE, grünes Apfelsorbet, karamellierte weiße Schokolade, Dill 12 €
Spice creme brulee, green apple sorbet, caramelized white chocolate, dill

KAROTTENKUCHEN, Muskatblüteneis, eingelegte Karotte, Mohn, Kerbel 12 €
Carrot cake, mace ice cream, pickled carrot, poppy seeds, chervil

Chef's choice

Menu

A LITTLE BIT OF EVERYTHING

Ne Menge Blasky auf dem Teller. Wir können gut verstehen, dass es bei all unseren Highlights schwer ist, sich zu entscheiden. Wir helfen dir dabei und haben zwei geniale 3-Gang Menüs zusammengestellt, die perfekt zusammenpassen und dir die Entscheidung abnehmen.

MENÜ 1

GEBEIZTER OSTSEELACHS

eingelegte, knusprige & flüssige Beete, Schnittlauch-Mayonnaise, Forellenkaviar
Pickled Baltic salmon, pickled crispy & liquid beetroot, chive mayonnaise, trout caviar

GESCHMORTES BÄCKCHEN VOM WEIDEOCHSEN

Zartbitterjus, Kohlrabi, rote Salzbeete, Senfsaat und Meerrettich
Braised cheek of pasture-raised ox, plain jus, kohlrabi, red salt beets, mustard seeds and horseradish

GEWÜRZ CREME BRÛLÉE

grünes Apfelsorbet, karamellierte weiße Schokolade, Dill
Spice creme brulee, green apple sorbet, caramelized white chocolate, dill

MENÜ 2 (VEGGIE)

GERÖSTETE KÜRBISCREMESUPPE

gebratene Kräutersaitlinge, Kürbiskernöl, karamellierte Kürbiskerne, Schmand
Roasted pumpkin cream soup, roasted herb seedlings, pumpkin seed oil, caramelized pumpkin seeds, sour cream

GEBRATENE AUSTERNPILZE

Andengold Kartoffelschaum, Röstzwiebelcreme, Petersilie, Saubohnen, Schwarze Walnuss
Roasted oyster mushrooms, Andengold potato foam, roasted onion cream, parsley, broad beans, black walnut

KAROTTENKUCHEN

Muskatblüteneis, eingelegte Karotte, Mohn, Kerbel
Carrot cake, mace ice cream, pickled carrot, poppy seeds, chervil

79€ PRO MENÜ INKLUSIVE APERITIF "FERDINAND'S ROSÉ VERMOUTH & TONIC" & ENDLOS WASSER

ANOTHER GLASS?

WINE NOT?!

WHITE WINE

RIESLING	8,5 30 €
trocken Prinz von Hessen Johannisberg DE	
GRAUBURGUNDER	8,5 30 €
trocken Groh Rheinhessen DE	
CHARDONNAY „GROHSARTIG“	8 29 €
trocken Groh Rheinhessen Pfalz DE	
SAUVIGNON BLANC „ASSHOLE“	9,5 31 €
trocken Emil Bauer Pfalz DE	
RIESLING „BLAUSCHIEFER“	35 €
feinherb Bäder Rheinhessen DE	
GRAUBURGUNDER „GRAUER BURGUNDER“	48 €
trocken Friedrich Becker Pfalz DE	

RED WINE

SPÄTBURGUNDER	8,5 30 €
trocken Knipser Pfalz DE	
PRIMITIVO SALENTO ROSSO	8,5 30 €
trocken a6mani Apulien IT	

ROSÉ WINE

PORTUGIESER & SPÄTBURGUNDER Q.B.A.	8,5 30 €
trocken Groh Rheinhessen DE	
MUSKAT	9,5 31 €
trocken Leon Gold Württemberg DE	

SPARKLING WINE

PROSECCO (HAUSMARKE)	7 €
MOËT & CHANDON 0,1	15 €
GELDERMANN JULEP BLANCHE	8,5 39 €
GELDERMANN GRAND ROSÉ	65 €
LOUIS RÖDERER BRUT	150 €
POL ROGER RICH DEMI-SEC	150 €
MOËT & CHANDON ROSÉ BRUT	200 €
RUINART BRUT	210 €
RUINART ROSÉ	250 €

WHY LIMIT happy TO AN hour

ESPRESSO SPORT	11 €
Wildkaffeesirup, Beluga Vodka, Kaffeebohnen Infusion	
NEGRONI	11 €
Gin, Campari, Antica Formula	
CUCUMBERRY	12,5 €
Hendrick´s Gin, Lillet Blanc, Zitronensaft, Blutorangensirup, Preiselbeersaft, Gurke	
BLASKY BRAMBLE	12,5 €
Gin, Brombeerlikör, Zitronensaft, Beeren, Brombeer-Thymian Espuma	
COSMOPOLITAN	13 €
Beluga Vodka, Cranberrysaft, Cointreau, Limettensaft	
OLD FASHIONED	13 €
Buffalo Trace, Angostura Bitter	
MAI TAI	13 €
Botucal, Mandelsirup, Limetten, Maracujasaft, Ananassaft	

FUNKY MELON	13 €
Midori, Maracujanektar, Rosmarinsirup, Gin, Limettensaft, Eiweiß	
ESCAPE THE LILLET	13 €
Lillet, Absolut Vanille, Himbeerpüree, Vanillesirup, Zitronensaft, Ginger ale	
BUTTERSCOTCH BREEZE	13,5 €
Joghurtlikör, Butterscotch, Maracujasaft, Ananassaft, Cointreau, Zitronensaft	

ALKOHOLFREI		FLORIDA	9 €
		Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	
		LITTLE RED RIDING HOOD	6,5 €
		Himbeer-Thymian Sirup, Cranberrysaft, Limettensaft, Ginger ale	
		LIMONADEN	JE 6,5 €
		Wassermelonen Minze Granatapfel Basilikum	



APERITIF, LIQUERS, BITTERS & DIGESSTIF

JÄGERMEISTER	6 €	CAMPARI ORANGE	9 €
FERNET BRANCA	7 €	PRINZ ALTE HASELNUSS	9 €
FERNET BRANCA MENTA	7 €	APEROL SPRITZ HUGO	9,5 €
MARTINI BIANCO	7 €	LIMONCELLO SPRITZ	9,5 €
SAMBUCA	7 €	LILLET BLANC ORGANIC BERRY	9,5 €
AVERNA	7 €	VENEZIANO SPRITZ / TONIC	10 €
BIOSTELLA HASELNUSSLIKÖR	7 €	NUSSBAUMER POIRE WILLIAMS EAU DE VIE	10 €
BIOSTELLA ORANGELIKÖR	7 €	NUSSBAUMER MIRABELLE EAU DE VIE	10 €
LIKOR 43	7 €	AUTORI DELLA GRAPPA MOSCATO	10,5 €
PERNOD	7 €	BONATO ITALICUS SPRITZ	12 €
VILLA MASSA AMARETTO	7 €	TAILORS TEN PORT 10Y	12 €
VILLA MASSA LIMONCELLO	7 €	GRAPPA LE GIARE AMARONE	14,5 €
BAILEYS IRISH CREAM	7 €	FASSBIND LE VIELLES BARRIQUES POMME	14,5 €
ANTICA FORMULA	8,5 €	FASSBIND LE VIELLES BARRIQUES PRUNE	14,5 €

BEERS

APFELWEIN GUDE STOFF 0,33L	3,5 €
RADEBERGER PILS	4,5 €
HELLES 0,5L	5 €
SCHMUCKER HEFE 0,5L	5 €

SOFTS

SELTERS 0,25	3 €
SELTERS 0,7	6,5 €
COCA COLA LIGHT ZERO	3,5 €
FANTA SPRITE MEZZO	3,5 €
RED BULL ORGANIC'S	4 €
Purple Berry, Orange, Gingerbeer	
RED BULL / RED BULL SUGARFREE	4,5 €



RAISE YOUR SPIRITS

VODKA

HAKU	10 €
BELUGA	10,5 €
BELUGA TRANSATLANTIC	11,5 €
BELVEDERE	11,5 €

TEQUILA

1800 RESERVA SILVER	9 €
1800 RESERVA RESPOSADO	9,5 €
1800 CRISTALINO ANEJO	11 €
CLASE AZUL	26 €
DON JULIO 1942	30 €

RUM

RON BARCELO	9 €
BARCELÓ IMPERIAL	10 €
DON PAPA	11 €
BOTUCAL	13 €
PLANTATION 20Y	14 €
ZACAPA CENTERARIO	14,5 €

COGNAC & BRANDY

CARDENAL MENDOZA	11 €
HENNESSY V.S.O.P	14 €
REMY MARTIN X.O	26 €

GIN

MARTIN MILLERS	10 €
MALFY ROSA	10 €
BROCKMANS	12 €
ROKU	12 €
HENDRICK'S	12 €
JINZU	13 €
GIN SUL	13,5 €
MONKEY 47	14 €
BOBBY'S SCHIEDAM DRY GIN	14 €
GIN MARE	14 €
QUARANTINI BLACK GIN	14 €

SCOTCH, WHISKEY & MORE

BUFFELO TRACE	9 €
JACK DANIELS	10 €
PROPER 12	10,5 €
ARDBERG 10Y	11 €
TALISKER	12 €
OBAN SINGLE MALT 14Y	12 €
BLANTONS	13 €
THE MACALLAN MALT WHISKY 12 Y	13,5 €
LAPHROAIG 10 Y	11,5 €
HIBIKI	14 €
LAGAVULIN 16Y	17 €

FILLER +3€

THE BLASKY PRESENTS

Wine List

BOTTLES

RED

DEUTSCHLAND

**CUVÉE X CABERNET SAUVIGNON,
CABERNET FRANC, MERLOT** 120 €

trocken | Knipser | Pfalz

BLACK JACK LEMBERGER PINOT MEUNIER 44 €

trocken | Bruker | Württemberg

PINOT NOIR 74 €

trocken | Friedrich Becker | Pfalz

SPÄTBURGUNDER MANDELPFAD 144 €

trocken | Knipser | Pfalz

KIRCHENSTÜCK SPÄTBURGUNDER 118 €

trocken | Battenfeld-Spanier | Rheinhessen

ITALIEN

BAROLO 115 €

trocken | Fontanafredda | Serralunga a'Alba

MERLOT 87 €

trocken | Frescobaldi | Toscana

AMARONE 99 €

trocken | Santa Sofia | Veneto

USA

SYRAH 42 €

trocken | Chateau Ste. Michelle | Columbia Valley

THE PUNDIT SYRAH 160 €

trocken | Chateau Ste. Michelle | Columbia Valley

CABERNET SAUVIGNON 41 €

trocken | Chateau Ste. Michelle | Columbia Valley

ARTEMIS CABERNET SAUVIGNON 172 €

trocken | Stag's Leap | Napa Valley

ALLOMI CABERNET SAUVIGNON 110 €

trocken | Hess Collection | Napa Valley

FRANKREICH

GRENACHE, MOURVÈDRE 114 €

trocken | La Famille Perrin | Rhône

**CABERNET SAUVIGNON,
CABERNET FRANC** 62 €

trocken | Clos Trimoulet | Bordeaux

SPANIEN

TEMPRANILLO, GRACIANO 60 €

trocken | Marques de Riscal | Rioja

ROSE

DEUTSCHLAND

SPÄTBURGUNDER, DORNFELDER 38 €

trocken | Knipser | Pfalz

MUSKAT 35 €

trocken | Leon Gold | Württemberg

ITALIEN

ALIE ROSÉ 44 €

trocken | Frescobaldi | Toscana

THE BLASKY PRESENTS

Wine List

BOTTLES

WHITE

DEUTSCHLAND

GRAUBURGUNDER 44 €

trocken | Friedrich Becker | Pfalz

GRAUER BURGUNDER KALKMERGEL 71 €

trocken | Friedrich Becker | Pfalz

RIESLING BLAUSCHIEFER 35 €

halbtrocken | Markus Molitor | Mosel

BLACE DE NOIR 44 €

trocken | Bäder | Rheinhessen

WEIßBURGUNDER, CHARDONNAY 44 €

trocken | R&C Schneider | Baden

RIESLING MANDELPFAD 122 €

trocken | Knipser | Pfalz

USA

RIESLING 38 €

trocken | Chateau Ste. Michelle | Columbia Valley

ÖSTERREICH

RIESLING ASIA CUVEÉ 42 €

halbtrocken | Mayer am Pfarrplatz | Wien

GELBER MUSKATELLER 49 €

trocken | Wohlmuth | Südsteiermark

FRANKREICH

SANCERRE 100 €

trocken | Henri Bourgeois | Loire

CHARDONNAY 56 €

trocken | La Chablisienne | Chablis

SLOVENIEN

FOJANA REBULA 75 €

trocken | Edi Simčič | Goriška Brda

TRITON LEX 52 €

trocken | Edi Simčič | Goriška Brda

DESSERT WEINE

BEERENAUSLESE 27 €

Edelsüß | vier Jahreszeiten | Bad Dürkheim | DE

UNGSTEINER NUSSRIEGEL 55 €

TROCKENBEERENAUSLESE

Edelsüß | vier Jahreszeiten | Bad Dürkheim | DE

SCHAUM WEINE

MÖET & CHANDON 0,175 15 €

GELDERMANN GRAND ROSÉ 65 €

POL ROGER RICH DEMI SEC 150 €

LOUIS RÖDERER BRUT PREMIER 150 €

RUINART BRUT 210 €

RUINART ROSE 250 €

MÖET & CHANDON ROSÉ BRUT 200 €