

THE BLASKY
PRESENTS

FOOD
FRENZY

SEXY.TASTY.YOURS

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

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, karamellisierte 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

21 €

ca. 14 frittierte Wings vom hessischen Weidehuhn, Apfelweinmarinade

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

BLASKY DELUXE BURGER

25 €

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

Beilage: Loaded Bio Pommes

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

Sides: Tripple Fried Fries

A La Carte

VORSPEISEN STARTERS

TATAR VOM VOGELSBERGER WEIDEOCHSEN

gelierte Consommé, Lauch, Anchovis, Pekanuss, eingelgter Sellerie

Tartare from the Vogelsberg pasture ox, jellied consommé, leek, anchovies, pecan nut, pickled celery

26 €

BIO HANDKÄSSALAT

Gurkensud, grüner Apfel, Radieschen, Tramizini, Schwarzkümmelöl

Organic hand cheese salad, cucumber broth, green apple, radish, tamizini, black cumin oil

16 €

WALDPILZSUPPE

Flusskrebsschwänze, marinierte junge Erbsen, Frühlingskräuter

wild mushroom soup, crayfish tails, marinated young peas, spring herbs

16 €

GEBEIZTER OSTSEELACHS

eingelegte, knusprige & flüssige Beete, Schnittlauch-Mayonnaise, Forellenkaviar

Pickled Baltic salmon, pickled crispy & liquid beetroot, chive mayonnaise, trout caviar

21€

HAUPTSPEISEN MAINS

GESCHMORTE BÄCKCHEN VOM WEIDEOCHSEN

Gulaschsud, Paprika, Selleriecreme, Petersilie, Sauerrahm, Anchoviscreme

Braised beef cheek, goulash stock, paprika, celery cream, parsley, sour cream, anchovy cream

36 €

HAUSGEMACHTE HANDKÄS-KNÖPFLE & PERIGORD TRÜFFEL

konfiertes Eigelb, Schnittlauch & Röstzwiebel

Homemade handmade cheese dumplings, Perigord truffle, confit egg yolk, chives & fried onions

27 €

KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH VOM BIOHOF MAY

Dijonsensoße, geräuchertes Sektkraut, eingelegte Preiselbeeren & Pastinaken

Crispy pork belly from the May organic farm, Dijon mustard sauce, smoked sparkling cabbage, pickled cranberries & parsnips

29 €

GEBRATENER EISMEER SKREI

Schwarzwurzelragout, mariniertes Fenchel, Saiblingskaviar & Salbei Kürbiskerne

Roasted skrei, black salsify ragout, marinated fennel, char caviar & sage

32 €

GEGRILLTES FLANK STEAK VOM WEIDEOCHSEN

Apfelweinjus, Chicorée, Blutwurst, grüner Apfel & Kartoffelgratin

Grilled flank steak of pasture-fed ox, apple cider jus, chicory, blutwurst, green apple & potato gratin

38 €

DESSERT DESSERT

CREME BRÛLÉE, Blutorangensorbet, Campari, marinierte Orangen & Kalamansi

Creme brulee, blood orange sorbet, Campari, marinated oranges & kalamansi

14 €

VALROHNA ITAKUJA SCHOKOLADENMOUSSE, Waldbeeren, Buchweizen,

Honig & weiße Luftschoalade

Valrhona Itakuja chocolate mousse, wild berries, buckwheat, honey & white aerated chocolate

14 €

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 OSTSTEELACHS

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

KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH VOM BIOHOF MAY

Dijonsensoße, geräuchertes Sektkraut, eingelegte Preiselbeeren & Pastinaken
Crispy pork belly from the May organic farm, Dijon mustard sauce, smoked sparkling cabbage, pickled cranberries & parsnips

CREME BRÛLÉE

Blutorangensorbet, Campari, marinierte Orangen & Kalamansi
Creme brulee, blood orange sorbet, Campari, marinated oranges & kalamansi

MENÜ 2 (VEGGIE)

WALDPILZSUPPE

marinierte junge Erbsen, Frühlingskräuter
wild mushroom soup, marinated young peas, spring herbs

HAUSGEMACHTE HANDKÄS-KNÖPFLE & PERIGORD TRÜFFEL

konfiertes Eigelb, Schnittlauch & Röstzwiebel
Homemade handmade cheese dumplings, Perigord truffle, confit egg yolk, chives & fried onions

VALROHNA ITAKUJA SCHOKOLADENMOUSSE

Waldbeeren, Buchweizen, Honig & weiße Luftschoalade
Valrhona Itakuja chocolate mousse, wild berries, buckwheat, honey & white aerated chocolate

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

WHY LIMIT **happy** TO AN **hour**

SIGNATURE COCKTAILS

ESPRESSO SPORT	13 €
Beluga Vodka, Kaffeesirup, Zitronensaft, Espresso	
CUCUMBERRY	13 €
Hendrick's Gin, Lillet Blanc, Zitronensaft, Blutorangensirup, Preiselbeersaft, Gurke	
BLASKY BRAMBLE	13 €
Dreyberg Gin, Brombeerlikör, Zitronensaft, Beeren, Brombeer-Thymian Espuma	
FALLS SPICY DREAM	14,5 €
Ron Barcelo Rum, Ingwersirup, Falernum, grünes Apfel-Püree, Limettensaft	
JENNY CLEAN	14,5 €
Balvenie 12y, Himbeerpüree, Grapefruitoleo, Johannisbeersaft, Vanillesirup	
PISCO PUNCH	13 €
Pisco, Lillet Rouge, Limettensaft, Ananassaft, Rosensirup, Rosenwasser	
FUNKY MELON	13,5 €
Dreyberg Gin, Midori, Maracujanektar, Rosmarinsirup, Limettensaft, Eiweiß	
BUTTERERSCOTCH BREEZE	13,5 €
Joghurtlikör, Butterscotch, Maracujasaft, Ananassaft, Cointreau, Zitronensaft	

CLASSICS

COSMOPOLITAN	13 €
Beluga Vodka, Cranberrysaft, Cointreau, Limettensaft	
MAITAI	16 €
Botucal, Cointreau, Mandelsirup, Limetten	
MARGARITA	13 €
1800 Silver, Triple Sec, Limettensaft	
NEGRONI	14 €
Dreyberg Gin, Campari, Antica Formula	
AMERETTO SOUR	12,5 €
Villa Massa Amaretto, Zitronensaft, Maracujasaft	
BOULEVARDIER	13 €
Buffalo Trace, Campari, Antica Formula, Paragon white Pepper, Maraschino	
BASIL SMASH	14,5 €
Gin Sul, Basilikumsirup, Zitronensaft, Basilikum, Eiweiß	
OLD FASHIONED	13,5 €
Buffalo Trace Bourbon, Zuckersirup, Angostura Bitter	

LITSCHI VODKA SOUR	12,5 €
Beluga Vodka, Kwai Feh Lychee Likör, Zitronensaft, Zucker	
LADY K	13,5 €
Dreyberg Gin, Cointreau, Apricot Brandy, Ananassaft, Maracujasaft	
FUNKY APEROL	13 €
Aperol, Orangensaft, Grapefruitsaft, Tonicwater	
MILK BLOSSOM BLISS	14,5 €
Beluga Vodka, Jasmin Milch Vodka Punch, Jasmin Tee, Brauner Zucker, Zitronensaft, Kwai Feh Lychee Likör, Rueberry	
CARIBBEAN PARAGON	14,5 €
Ron Barcelo, Don Busco Butterscotch, Limettensaft, Zuckersirup	
CITRUS SILK WITH A TWIST	13,5 €
Vanille Vodka, Apfelsaft, Limettensaft, Grapefruitoleo, Zimt	
BEETROOT SUNSET SPARK	16,5 €
1800 Cristalino infused mit Kaffirlimetten, Grapefruitoleo, Rotebeetesaft, Timurberry, Chillsalz	
SESAME LEMON SWIRL	15,5 €
Zitronengrasvodka, Gurkensirup, Gingerbeer, Chili, Sesamöl	
HUTMACHERS BOURBAN BANK	16,5€
Blaton's Bourbon, Busco-Butterscotch, Maraschino, Rue Berry Le Tribute Lemon & Olive Lemonade	
THE BIRD HUNTER	12,5€
Jägermeister Manifest, Zitronensaft, Zucker	
JASMIN JADE	16€
Ron Barcelo, Maracujasaft, Paragon Rue Berry, Mozart white chocolate, Minze	

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	

Dein Lieblings classic Cocktail ist nicht dabei?
Sprich gerne unsere Barkeeper an.

LIQUEURS, BITTERS & DIGESTIF

JÄGERMEISTER 2cl	3 €
JÄGERMEISTER MANIFEST 2cl	4 €
MOSEL DISTILLERS MARILLE ROYAL 2cl	5 €
MOSEL D. WALDHIMBEERE 2cl	5 €
MOSEL D. RUBINETTE APFEL 2cl	5 €
MOSEL D. MIRABELLE VON METZ 2cl	5 €
MOSEL D. STEVNSBAER KIRSCH 2cl	5 €
MOSEL D. WILLIAMS CHRIST BIRNE 2cl	5 €
MOSEL D. SCHÖNBERGER ZWETSCHGE 2cl	5 €
MOSEL D. ALTE HASELNUSS 2cl	5 €

FERNET BRANCA 4cl	7 €
FERNET BRANCA MENTA 4cl	7 €
MARTINI BIANCO 5cl	7 €
SAMBUCA 4cl	7 €
AVERNA RAMAZOTTI 4cl	7 €
LICOR 43 4cl	7 €
PERNOD 5cl	7 €
VILLA MASSA AMARETTO 4cl	7 €
VILLA MASSA LIMONCELLO 4cl	7 €
BAILEYS IRISH CREAM 4cl	7 €

DON BUSCO BUTTERSCOTCH 4cl	7,5 €
ANTICA FORMULA 4cl	8,5 €
TAILORS TEN PORT 10y 4cl	10 €
GRAPPA LE GIARE AMARONE 4cl	14,5 €

BEERS

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

APERITIF

CAMPARI ORANGE	10,5 €
APEROL SPRITZ HUGO	10,5 €
VILLA MASSA LIMONCELLO SPRITZ	10,5 €
LILLET BLANC THOMAS HENRY WILDBERRY	10,5 €
BONANTO ITALICUS SPRITZ	12 €
FERDINANDS ROSÉ VERMOUTH TONIC	12,5 €
FERDINANDS QUINCE TONIC	13 €

ALC. FREE:

FERDINANDS VERJUS CORDIAL TONIC	9 €
---------------------------------	-----

SOFTS

SELTERS 0,25L	3 €
SELTERS 0,7L	7,5 €
COCA COLA LIGHT ZERO	4 €
FANTA SPRITE MEZZO	

THOMAS HENRY	4 €
--------------	-----

Tonic Water, Bitter Lemon, Wild Berry, Spicy
Ginger, Beer, Ginger Ale, Soda, Pink Grapefruit,
Cherry Blossom

LE TRIBUTE TONICWATER	4 €
LE TRIBUTE LEMON & OLIVE LIMONADE	4 €
RED BULL RED BULL SUGARFREE	4,5 €

RAISE YOUR SPIRITS

VODKA

BELUGA	4CL	10,5 €
BELUGA TRANSATLANTIC		11,5 €
BELVEDERE		12 €
BELUGA ALLURE		17 €

TEQUILA / MEZZCAL 4CL

1800 RESERVA SILVER	9 €
1800 RESERVA RESPASADO	9,5 €
1800 CRISTALINO ANEJO	11 €
LE TRIBUTE MEZZCAL	11 €
JOSE CUERVO MAESTRO DOBLE DIAMENTE	18 €
DON JULIO 1942	30 €

RUM

RON BARCELO	4CL	9 €
RON PAMPERO ANIVERSARIO		10 €
DON PAPA 7y		11 €
BOTUCAL		13 €
ZACAPA CENTERARIO		14,5 €
A.H. RIISE NON PLUS ULTRA BLACK		16 €

COGNAC & BRANDY 4CL

CARDENAL MENDOZA	11 €
HENNESSY V.S.O.P	14 €
TORRES JAIME I RESERVA DE LA FAMILIA	18 €

GIN 4CL

DREYBERG GIN	10 €
MALFY ROSA	10 €
GIN MARE	12 €
BROCKMANS	14 €
HENDRICK'S	12 €
LA SU BHO GIN	13 €
GIN SUL	13,5 €
MONKEY 47	13,5 €
BOBBY'S SCHIEDAM / PINANG RACI	14 €
QUARANTINI BLACK GIN	14 €
FERDINANDS	14 €
ISLE OF HARRIS	14 €
AMUERTE BLACK / WHITE	14 €

SCOTCH, WHISKEY & MORE 4CL

BUFFELO TRACE	9 €
JACK DANIELS	10 €
PROPER 12	10,5 €
LAPHROAIG 10y	11,5 €
TALISKER	12 €
OBAN SINGLE MALT 14y	12 €
THE BALVENIE 12y	12,5 €
BLANTONS	13,5 €
THE MACALLAN MALT WHISKY 12y	13,5 €
JURA SINGLE MALT 18y	13,5 €
HIBIKI	15 €
LAGAVULIN 16y	17 €

FILLER +3€

ANOTHER GLASS?

WINE NOT?!

RED WINE

0,2L | 0,7L

DEUTSCHLAND

PINOT NOIR 74 €

trocken | Friedrich Becker | Pfalz

SPÄTBURGUNDER 39 €

trocken | Knipser | Pfalz

PINOT NOIR, BLAUFRÄNKISCH 8,5 | 30 €

trocken | Heitlinger | Baden

ITALIEN

MERLOT 87 €

trocken | Frescobaldi | Toskana

AMARONE 99 €

trocken | Santa Sofia | Veneto

PRIMITIVO SALENTO ROSSO 9,5 | 32,5 €

trocken | a6mani | Apulien

ARGENTINIEN

MALBEC 38 €

trocken | Bodega Amalaya | Cafayate Valley

USA

ALLOMI CABERNET SAUVIGNON 110 €

trocken | Hess Collection | Napa Valley

FRANKREICH

CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC 62 €

trocken | Clos Trimoulet | Bordeaux

SPANIEN

TEMPRANILLO, GRACIANO 62 €

trocken | Marques de Riscal | Rioja

SÜDAFRIKA

CABERNET SAUVIGNON, SHIRAZ 9 | 31 €

trocken | Boland Cellar | Paarl

PINOTAGE 9,5 | 32,5 €

trocken | Boland Cellar | Paarl

SPARKLING WINE

PROSECCO HAUSMARKE 0,1l 7 €

MOËT & CHANDON 0,1l 15 €

GELDERMANN JULEP BLANCHE 8,5 | 39 €

LOUIS RÖDERER BRUT 150 €

MOËT & CHANDON ROSÉ BRUT 200 €

RUINART BRUT 210 €

RUINART ROSÉ 250 €

WHITE WINE

0,2L | 0,7L

DEUTSCHLAND

GRAUBURGUNDER 48 €

trocken | Friedrich Becker | Pfalz

RIESLING BLAUSCHIEFER 38 €

halbtrocken Markus Molitor | Mosel

BLANC DE NOIR 12 | 44 €

trocken | Bäder | Rheinhessen

RIESLING 9,5 | 32,5 €

trocken | Prinz von Hessen | Johannisberg

GRAUBURGUNDER 9,5 | 32,5 €

trocken | Groh | Rheinhessen

CHARDONNAY „GROHSARTIG“ 9 | 31 €

trocken | Groh | Rheinhessen | Pfalz

SAUVIGNON BLANC „ASSHOLE“ 9,5 | 32,5 €

trocken | Emil Bauer | Pfalz

ÖSTERREICH

RIESLING ASIA CUVEÉ 11,5 | 40 €

halbtrocken | Mayer am Pfarrplatz | Wien

GELBER MUSKATELLER 51 €

trocken | Wohlmuth | Südsteiermark

FRANKREICH

SANCERRE 100 €

trocken | Henri Bourgeois | Loire

CHABLIS 58 €

trocken | La Chablisienne | Chablis

ROSÉ WINE

DEUTSCHLAND

SPÄTBURGUNDER, DORNFELDER 38 €

trocken | Knipser | Pfalz

MUSKAT GOLD 9,5 | 32,5 €

trocken | Leon Gold | Württemberg

PORTUGIESER, SPÄTBURGUNDER 9,5 | 32,5 €

trocken | Groh | Rheinhessen

FRANKREICH

AIX 46 €

trocken | Masion Saint Aix | Provence