

BLASKY



MENU



VORSPEISEN

SAUERTEIGBROT

geräucherte Butter

Sourdough bread / smoked butter

8 €

HERINGSTATAR

Schmand, Gurke, Apfel, Dill, Ringelbeete, Meerrettich

Herring tartare / sour cream, cucumber, apple, dill, marigold, horseradish

24 €

KALBSVITELLO

Kalbstatar, Thunfisch, Kapern, Sardelle, Schnittlauch, Karotte

Veal vitello / veal tartare, tuna, capers, anchovy, chives, carrot

26 €

GEGRILLTE MISO AUBERGINE (VEGAN)

Miso, Chilicreme, Radieschen, Kohlrabi, Gurke

Grilled miso eggplant (vegan) / miso, chilicream, radish, kohlrabi, cucumber

15 €

KÜRBISCREMESUPPE

gebratene Kräutersaitlinge, geröstete Kerne, Kürbiskernöl

Cream of pumpkin soup / roasted herb mushrooms, roasted seeds, pumpkin seed oil

16 €

FELDSALAT

Mandel Dressing, Orange, Granatapfel, eingelegtes Gemüse

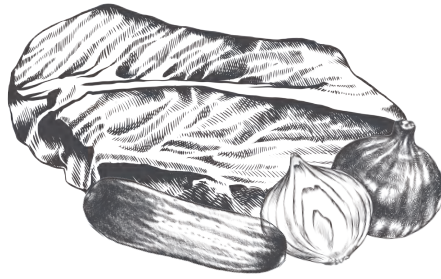
Upgrade gefällig? Geräuchte Entenbrust

16 €

+7 €

Lamb's lettuce / almond dressing, orange, pomegranate, pickled vegetables
Fancy an upgrade? Smoked duck breast





HAUPTSPESIEN

ZWIEBELROSTBRATEN VOM KALBFILET

Zwiebelpüree, Macaire Kartoffel, Baby Karotten, hausgemachte Röstzwiebeln, Jus

Roast veal fillet with onions | onion puree, Macaire potato, baby carrots, homemade fried onions, jus

36 €

LAMMRÜCKEN IM PETERSILIENMANTEL

Süßkartoffel, wilder Brokkoli, Perlzwiebeln, Zwetschgenjus

Rack of lamb wrapped in parsley | sweet potato, wild broccoli, pearl onions, plum jus

34 €

ROTBARSCH

Fenchelgemüse, Meersalzgnocchi, geröstetes Zitronengel und Chorizo

Redfish | fennel vegetables, sea salt gnocchi, roasted lemon gel and chorizo

28 €

WALDPILZ TORTELLACCI (VEGAN)

Handgemachte Tortellacci, Sellerie, Johannisbeere, Traube, Haselnuss, Pilzschaum

Wild mushroom tortellacci (vegan) | handmade tortellacci, celery, currant, grape, hazelnut, mushroom foam

22 €

GESCHMORTE RINDERBACKE

weiße Bohnen-Anchovi Mousseline, Polentaschnitte, grüne Bohnen

Braised beef cheek | white bean anchovy mousseline, polenta slice, green bean

34 €

BLASKY DELUXE BURGER

Sauerteigbrioche, 180g Vogelsberger Beef Patty, Heidis Tomaten, homemade Pickles, Schnittsalat, gereifter Cheddar, Blasky Sauce
Beilage: overloaded Bio Pommes

*Sourdough brioche, 180g Vogelsberg beef patty, Heidis Tomatoes, homemade pickles, lettuce, matured cheddar, blasky sauce
Side dish: overloaded organic fries*

27 €

DESSERT



LAUWARMER BROTPUDDING

Pflaumenkompott, geröstete Mandelsplitter, Rosenwasser und Pflaumensorbet

Lukewarm breadpudding | plum compote, roasted almond slivers, rose water and plum sorbet

14 €

SCHOKOLADENTARTELETTE (VEGAN)

Schokoerde, Baby Birne und Birnensorbet

Chocolate tartelette (vegan) | chocolatepudding, baby pear and pear sorbet

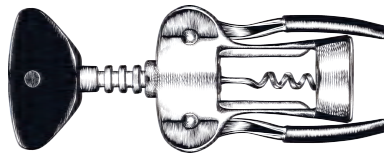
14 €



COCKTAILS

SIGNATURE

ESPRESSO SPORT 2.0	13,5 €	FIRE IN THE HOLE	14,5 €
Kaffeebohnen infusion Beluga Vodka, Baileys, Kahlua, Bananenlikör, Espresso		Habanero Whiskey, Mango Whiskey, Apfelsaft, Honigsirup, Limettensaft	
CUCUMBERRY	13 €	GOLDEN SHOWER	13 €
Hendrick's Gin, Lillet Blanc, Zitronensaft, Blutorangensirup, Preiselbeersaft, Gurke		Fireball likör, Zitronensaft, Honigsirup, Orange, Vanille Espuma	
PISCO PUNCH	13 €	WHITE PEARL	15,5 €
Pisco, Lillet Rouge, Limettensaft, Ananassaft, Rosensirup, Rosenwasser		Whiskey, Kokossirup, Honig, Joghurt, Zitrone	
BUTTERSCOTCH BREEZE	13,5 €	CLASSIC	
Joghurtlikör, Butterscotch, Maracujasaft, Ananassaft, Cointreau, Zitronensaft		MAI TAI	16 €
OLD AGED NEGRONI	14,5 €	Botucal, Cointreau, Mandelsirup, Limetten	
Gin del professore, Campari, Antica formula		BASIL SMASH	14,5 €
SCHMECKT	13,5 €	Gin, Basilikumsirup, Zitronensaft, Basilikum, Eiweiß	
Falernum, Mandelsirup, Mangopüree, Zimtsirup, Limettensaft		OLD FASHIONED	13,5 €
MEXICAN PIÇ	14 €	Whiskey, Zuckersirup, Angostura Bitter	
Mezcal, Apfelsaft, Melonen Likör, Zitronensaft, Pfirsichlikör, Eiweiß		SOURS	14,5 €
CHOCOLATE RUM FASHIONED	15,5 €	VIRIGIN	
Botugal, portwein, Mozart Dark Chocolate, Cointreau		FLORIDA	9 €
EL CHAPO	16,5 €	Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	
Lemongras Vodka, Amuerte Black, Ananassaft, Basilikumsirup, Ananas-Kardamom Espuma, gefriergetrocknetes Himbeerpulver		LITTLE RED RIDING HOOD	9 €
BASIL MULE	16,5 €	Himbeer-Thymian Sirup, Cranberrysaft, Limettensaft, Ginger Ale	
Quarantini Gin, Basilikum, Limette, Ginger Beer, Angostura Bitter		THE GAME	9 €
THE BIRD HUNTER	12,5 €	Grenadine, Limette, Maracuja, Soda	
Jägermeister Manifest, Zitronensaft, Birnenpüree		BERND IS SOUR	9 €
DIE PLANTAGE	14,5 €	Orangensaft, Verjus Cordial, Ananassaft, Zitronensaft	
Kaffirlimetten 1800 Tequila Cristalino, Himbeerpüree, Apfelsaft, Zitronensaft		LIMONADEN	6,5 €
		Heidelbeer Minze Granatapfel Basilikum	



GETRÄNKE

SOFTS

Selters 0,2L	3,5 €
Selters 0,7L	8,5 €
Coca Cola Zero 0,2L	4 €
Fanta Sprite 0,2L	4 €
Thomas Henry 0,2L	4 €
Tonic Water, Bitter Lemon, Wild Berry, Spicy Ginger Beer, Ginger Ale, Soda, Pink Grapefruit, Cherry Blossom	
Goldberg Yuzu Tonicwater	3,5 €
Le Tribute Lemon & Olive Limonade 0,2L	4 €
Red Bull Red Bull Sugarfree	4,5 €

BEER

Born in the Wetterau Apfelwein pur 0,33L	4 €
Radeberger Pils 0,33L	4 €
Helles 0,5L	5,5 €
Schmucker Hefe 0,5L	5,5 €
Thomas Henry 0,2L	4 €

APERITIFS

Campari Orange	10,5 €
Aperol Spritz Hugo	10,5 €
Villa Massa Limoncello Spritz	10,5 €
Lillet Blanc Thomas Henry Wildberry	10,5 €
Italicus Spritz	12 €
Ferdinands Rosé Vermouth Tonic	12,5 €
Ferdinands Quince Tonic	13 €

ALKOHOLFREI

Ferdinands Verjus Cordial Tonic	9 €
Ferdinands Redberry Tonic	9 €

LIQUERS, BITTERS, DIGESTIF

Jägermeister 2cl	3 €
JägermeisterManifest 2cl	4 €
Mosel Distillers Schönberger Zwetschge	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 €
Sibona Chardonnay Grappa	8,5 €
Tailors Ten Port 10y 4cl	10 €
Fassbind Birne 4cl	14 €
Fassbind Aprikose 4cl	14 €



SPRT

VODKA 4CL

Beluga	10,5 €
Beluga Transatlantic	11,5 €
Belvedere	12 €

Filler +3 €

TEQUILA / MEZZCAL 4CL

1800 Reserva Silver	9 €
1800 Cristalino Anejo	11 €
Le Tribute Mezzcal	11 €
Jose Cuervo Maestro Doble Diamante	18 €
Maestro Dobel »50« Cristalino	30 €

Filler +3 €

RUM 4CL

Brugal	9 €
Ron Pampero Anversario	10 €
Don Papa 7y	11 €
Botucal	13 €
Zacapa Centerario	14,5 €
Plantation 3 Stars	9 €
Mount Gay XO	11 €
Royal Danish Navy Ah Riise	11 €

Filler +3 €

COGNAC & BRANDY 4CL

Cardenal Mendoza	11 €
Hennessy V.S.O.P	14 €
Torres Jaime i reserva de la familia	18 €

Filler +3 €

GIN 4CL

Dreyberg Gin	10 €
Gin Mare	12 €
Brockmans Agave	13 €
Hendrick's	13 €
Hendricks Neptunia	13 €
Hendricks Orbium	13 €
Roku Sakura bloom	13 €
Gunpowder Gin	13 €
Monkey 47	13,5 €
Quarantini Black Gin	14 €
Isle of Harris	14,5 €

Filler +3 €

SCOTCH, WHISKY & MORE

Makers Mark	9,5 €
Jack Daniels	10 €
Proper 12	9,5 €
Laphroaig 10y	11,5 €
Talisker	12 €
Oban Single Malt 14y	12 €
Yamazaki 12y	32 €
Blantons	13,5 €
The Macallan Malt Whisky 12y	13,5 €
Bowmore 15y	14 €
Hibiki	15 €
Lagavulin 16y	17 €

Filler +3 €



WEIN

WEISS

Deutschland	0,2L 0,7L
RIESLING BLAUSCHIEFER halbtrocken Markus Molitor Mosel	38 €
BLANC DE NOIR trocken Bäder Rheinhessen	12 € 44 €
GRAUBURGUNDER trocken Friedrich Becker Pfalz	48 €
RIESLING trocken Prinz von Hessen Johannisberg	9,5 € 32,5 €
GRAUBURGUNDER trocken Groh Rheinhessen	9,5 € 32,5 €
CHARDONNAY GROHSARTIG trocken Groh Rheinhessen	9 € 31 €
SAUVIGNON BLANC ASSHOLE trocken Emil Bauer Pfalz	10 € 33 €
SKY AND SAND CHARDONNAY trocken Emil Bauer Pfalz	66 €
Österreich	
RIESLING ASIA CUVEÉ halbtrocken Mayer am Pfarrplatz Wien	11,5 € 40 €
GELBER MUSKATELLER trocken Wohlmuth Südsteiermark	51 €
Frankreich	
CHABLIS trocken La Chablisienne Chablis	58 €

ROT

Deutschland	0,2L 0,7L
PINOT NOIR trocken Friedrich Becker Pfalz	74 €
SPÄTBURGUNDER trocken Knipser Pfalz	39 €
Italien	
MERLOT trocken Frescobaldi Toskana	87 €
AMARONE trocken Santa Sofia Veneto	89 €
PRIMITIVO DI MANDURIA trocken a6mani Apulien	9,5 € 30 €
USA	
ALLOMI CABERNET SAUVIGNON trocken Hess Collection Napa Valley	110 €
Frankreich	
CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC trocken Clos Trimoulet Bordeaux	62 €
Spanien	
TEMPRANILLO, GARCIANO trocken Marques de Riscal Rioja	62 €
PINOTAGE trocken Boland Cellar Paarl	9,5 € 32,5 €
Argentinien	
MALBEC trocken Bodega Amalaya Cafayate Valley	38 €
Südafrika	
CABERNET SAUVIGNON trocken Bolland Cellar Paarl	9 € 32,5 €



WEIN

ROSE

Deutschland

0,2L | 0,7L

MUSKAT GOLD

9,5 € | 32,5 €

trocken | Leon Gold | Württemberg

SPÄTBURGUNDER, DORNFELDER

38 €

trocken | Knipser | Pfalz

PORTUGIESER, SPÄTBURGUNDER

9,5 € | 32,5 €

trocken | Groh | Rheinhessen

Frankreich

AIX

49 €

trocken | Maison Saint Aix | Provence

SPARKLING

Prosecco Hausmarke 0,1 L

7 €

Möet & Chandon 0,1 L

15 €

Emil Bauer Winzer Riesling Sekt

9,5 € | 59 €

Roederer Brut Collection

150 €

Möet & Chandon Rosé Brut

200 €

Ruinart Brut

210 €

Ruinart Rosé

250 €