SAISONALE ZUTATEN AUS DER REGION

Das Restaurant Blaue Ziege in Petersberg verkörpert eine Philosophie, die sich auf die Verbindung von regionalen Produkten, Nachhaltigkeit und modernem Genuss konzentriert. Unter der Leitung von Küchenchef Florian Nitsche, wird großer Wert auf die Verwendung frischer hessischer Zutaten gelegt. Seit der Eröffnung im Jahr 2020 haben wir uns bewusst für eine kleine, aber feine Speisekarte entschieden, die die Qualität und den Geschmack der Region in den Mittelpunkt stellt.

Die enge Zusammenarbeit mit lokalen Lieferanten, Bauern, Metzgern und Bäckern ermöglicht es uns, die besten Produkte aus der Umgebung zu beziehen und gleichzeitig die regionale Wirtschaft zu unterstützen. Diese Partnerschaften sind nicht nur eine Frage der Qualität, sondern auch ein Ausdruck unseres Engagements für Nachhaltigkeit und verantwortungsbewussten Konsum.

Unsere Küche ist jung, modern und kreativ, was sich auch im Innendesign des Restaurants widerspiegelt. Die harmonische Gestaltung schafft eine einladende Atmosphäre, in der sich unsere Gäste wohlfühlen und die Aromen unserer Gerichte genießen können. Die Blaue Ziege steht für ein kulinarisches Erlebnis, das Tradition und Innovation vereint und die Schönheit der hessischen Küche in einem zeitgemäßen Rahmen präsentiert.



© designed by Tijana Permoser, Grafikdesign & Reinzeichnung, www.tijanapermoser.de

VORSPEISEN / STARTERS

Consommé vom Steinpilz / Maultasche / Petersilie
Porcini Mushroom Consommé / Maultasche / Parsley € 9,50

Feldsalat / Speck / Landbaguette / Ziegenkäse-Honig Eis
Lamb's lettuce / bacon / rustic baguette / goat cheese and honey ice cream € 9,50

„Quer durch die Karte“ Vorspeisenplatte für Zwei“
Inklusive Oliven / Butter / Landofen Baguette / Schinken
"A Taste of the Menu" – Appetizer Platter for Two mustard /
Includes olives / butter / rustic oven-baked baguette / ham €15,50

Unsere Weinempfehlung / Our wine recommendation

Sauvignon Blanc 2022, Spanien, fruchtig
Schön abgestimmt auf unsere Vorspeisen für einen entspannten Abend 0,2 l / € 7,90

Liebe Gäste, Hinweise zu eventuell enthaltenen allergenen Stoffen in Lebensmitteln oder Getränken, erhalten Sie von unseren Mitarbeitern.

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

Saltimbocca von der Maispoulardenbrust

Parmaschinken / Salbei / Gnocchis a la BLAUE ZIEGE

Saltimbocca of corn-fed chicken breast
Parma ham / sage / gnocchi a la BLUE GOAT

€ 25,–

Rinderroulade „Oma Manuelas Art“

Klöße / Preiselbeeren Rotkohl / Speck, Senf und Gurke

Beef roulade “Grandma Manuela’s style”
Dumplings / Red cabbage with lingonberries / Bacon, mustard, and pickle

€ 22,–

In Rotwein geschmorte Ochsenbacke

Kürbisstampf / Wurzelgemüse / Kartoffelchips

Ox cheek braised in red wine
Pumpkin mash / root vegetables / potato chips

€ 25,–

Schnitzel vom Hofbiebener Hirsch in Kürbiskernpanade

Preiselbeeren / Butterspätzle / Salat

Schnitzel of Hofbieber venison in a pumpkin seed crust
Lingonberries / Buttered Spätzle / Salad

€ 28,–

Sous Vide gegartes Flanksteak vom Weideochsen

Vanille Paprika / Kürbisstampf / Cafe de Paris Butter

Sous-vide cooked pasture-raised beef flank steak
Vanilla Bell Pepper / Pumpkin Mash / Café de Paris Butter

250 Gr. € 31,–

Coq au Vin von der Kaninchenkeule

Rosmarin Kartoffel Spalten / Wurzelgemüse / Burgunder

Coq au Vin made from rabbit leg
Rosemary Potato Wedges / Root Vegetables / Burgundy

€ 25,-

Fangfrisches Kabeljau Filet
Kartoffelchips / Ofengemüse / Salatbeilage

Freshly caught trout fillet from the Rhön region
Potato chips / oven vegetables / Side salad

€ 26,–

VEGAN & VEGETARISCH /
VEGAN & VEGETARIAN

Kürbis Creme Süppchen vom Hokkaido
Apfelwürfel / Kresse /

Creamy Hokkaido Pumpkin Soup
Fried wild mushrooms, onions, vegetables, wild herb salad, almond milk

Kleine Portion 3 Stück € 8,50

Tagliatelle mit Veganer Bolognese
Karotte / Lauch / Kirschtomaten / Sellerie / Zitrone (Vegan)

Spinach tagliatelle with vegan Bolognese
Carrot / Leek / Cherry tomatoes / Celery / Lemon (Vegan) € 17,50

Gemüsefrikadellen aus Lauch,Karotte und Kartoffeln
Gegrillter Paprika / Kürbisstampf (Vegan)

Vegetable fritters made from leeks, carrots and potatoes
Grilled red bell pepper / Pumkin Mash (Vegan) € 18,50

Sesam Kartoffel-Gnocchi Pfanne
Tomaten Pesto / Grillgemüse / Falafel

Sesame Potato Gnocchi Pan
Tomato pesto / Grilled vegetables / Falafel € 17,50

SPEZIALITÄT DES HAUSES

Pferdefleisch hat in Fulda eine lange Tradition und ist Teil der regionalen Küche, welche oft mit herzhaften und rustikalen Gerichten verbunden wird. In der Vergangenheit war Pferdefleisch eine wichtige Proteinquelle, insbesondere in ländlichen Gebieten, wo es als nahrhaft und schmackhaft galt. In Fulda wird es häufig in Form von Würsten, Steaks oder Eintöpfen und Klopsen zubereitet sowie für seinen intensiven Geschmack und die zarte Textur geschätzt.

Pferdefleisch ist nicht nur geschmacklich interessant, sondern auch ernährungsphysiologisch wertvoll. Es enthält weniger Fett als Rind- oder Schwein.

Pferdeklops 250 g und reichlich eigene Soße

mit Scheiben vom Kümmelbrot € 12,50
mit Steakhouse Pommes und kleinem Salat € 15,50
mit Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln € 15,50

Süßes zum Abschluss
Something sweet to finish

Creme Brülee von der Sauerkirsche

Espresso Eis / Mirabellen

Sour Cherry Crème Brûlée
Espresso Ice Cream / Mirabelle Plums € 9,50

Trilogie vom Sorbet

Weiser Pfirsich / Cocos / Schwarze Johannesbeere

Sorbet Trilogy
White Peach / Coconut / Blackcurrant € 8,50

Schokoladen Nougat Mousse

Popcorn / Rum Orange / Haselnuss

Chocolate Nougat Mousse
Popcorn / Rum & Orange / Hazelnut €10,50

WEIN

WEISSWEINE / WHITE WINE

Riesling Hochgewächs Thanisch, lieblich, Mosel	0,75 l / € 28,50	0,2 l / € 8,90
Grauburgunder, trocken, Pfalz	0,75 l / € 24,00	0,2 l / € 7,90
Chardonnay, trocken, Mosel	0,75 l / € 24,00	0,2 l / € 7,90
Gorgorito,Verdejo 20022, Spanien, fruchtig	0,75 l / € 24,00	0,2 l / € 7,90
Bacchus, halbtrocken, Baden	0,75 l / € 21,00	0,2 l / € 6,90
Riesling, Prinz von Hessen Dachsfilet, trocken	0,75 l / € 34,00	
Korrell von den ersten Lagen, Nahe, trocken	0,75 l / € 33,00	
Weißer Burgunder, Bassermann-Jordan, trocken	0,75 l / € 33,00	

ROSÉ / ROSÉ WINE

Rosé Edition, trocken, Pfalz	0,75 l / € 18,50	0,2 l / € 6,50

ROTWEINE / RED WINE / CLASSIC WINES

Gutswein, Spätburgunder, trocken	0,75 l / € 24,00	0,2 l / € 7,90
Primitivo Mandus, Italien, trocken	0,75 l / € 24,00	0,2 l / € 7,90
2022 Colombelle, Côtes de Gascogne, Frankreich	0,75 l / € 22,00	0,2 l / € 6,90
2020 Mas des Tannes Classique o Sulfite 2	0,75 l / € 24,00	0,2 l / € 7,90
2018 Stellenbosch Beyerskloop Synergy Cape Blend South Africa	0,75 l / € 33,00	
2018 Ben Glaetzer AMON-Ra Barossa Valley Shiraz	0,75 l / € 95,00	
2018 Châteauneuf du Pape Familie Perrin	0,75 l / € 45,00	
2019 Opus One Napa Valley	0,75 l / € 650,00	
2022 Opus One Overture Napa Valley	0,75 l / € 190,00	

Weitere Wein-Klassiker finden Sie in unserem Weinregal in der Weinlounge.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / NON-ALCOHOLIC DRINKS

Rhönsprudel Wasser Medium	0,2 l / € 2,50	
Rhönsprudel Wasser Medium/Spritzig/Still		0,75 l / € 5,50
Rhöner Wiesenkietz Schorle Zitrone-Ingwer oder Beerenschorle	0,3 l / € 3,90	
Rhönsprudel Apfelschorle	0,2 l / € 3,10	0,4 l / € 4,40
Rhönsprudel Johannesbeerschorle	0,3 l / € 3,10	0,5 l / € 4,80
Coca Cola / Pepsi Zero	0,3 l / € 3,30	0,4 l / € 4,40
Mezzo, Seven Up Sprite, Orangen Fanta	0,3 l / € 3,30	0,4 l / € 4,40

Kaffee & Tee / Coffea & Tea

Cafe Crema	€ 3,50
Espresso	€ 3,00
Doppelter Espresso	€ 3,50
Cappuccino / Latte Macchiato	€ 3,90

ALKOHOLHALTIGE GETRÄNKE / ALCOHOLIC DRINKS

BIERE / BEER

Radeberger Pils vom Fass	0,3 l / € 3,90	0,5 l / € 4,90
Radeberger Radler vom Fass	0,3 l / € 3,90	0,5 l / € 4,90
Allgäuer Büble Weizen		0,5 l / € 4,70
Allgäuer Büble Weizen Alkoholfrei		0,5 l / € 4,70
„Blaue Ziege“ Naturtrübes, unser hauseignes Bier vom Fass mit 4,9 %	0,3 l / € 3,90	0,5 l / € 4,90
Radeberger Pils Alkoholfrei	0,3 l / € 3,90	
Original Bayerisches Malzbier	0,3 l / € 3,90	

SPIRITUOSEN & APERITIFS / SPIRITS & APERITIFS

Aperol Spritz mit Eiswürfel, Orange und Prosecco		€ 6,90
„p31“ Green Spritz		€ 6,90
Lillet Wildberry mit Früchten		€ 6,90
Schlitzer Destillerie Milde Himbeere oder Milde Haselnuss	2 cl / € 3,50	4 cl / € 5,50
Schlitzer Edelbrände Bio Apfel, Haselnuss, Orangenbitter, Hagebutte, Wildkirsche, Bierbrand, Mirabelle	4 cl / € 5,50	4 cl / € 8,50

Wir besitzen eine umfangreiche und wechselnde Auswahl an verschiedene edlen Spirituosenvariationen, unser Personal berät sie gerne.