

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.



VORSPEISEN / STARTERS

Brot & Butter von frischen Waldpilzen (Vegan)

Bread & Butter from fresh forrest mushrooms

€ 6,50

Klare Essenz vom Ochenschwanz mit Kastanien Ravioli

Clear essence of oxtail with chestnut ravioli

€ 9,50

Schaumsüppchen vom gerösteten Blumenkohl mit Sellerie Stroh und Haselnuss

Foam soup from roasted cauliflower hazelnut and celery straw

€ 8,50

Unsere Weinempfehlung / Our wine recommendation

Grauburgunder

Weingut Thorsten Krieger, Pfalz, trocken / dry

0,2l / € 7,90

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

Geschmorte Rinderroulade nach Oma Fridas Rezept,
Apfelrotkohl und Kartoffel Klöße mit Croutons

Braised beef roulade according to Grandma Frida's recipe,
Apple red cabbage and potato dumplings with crouton

€ 22,-

Gebratenes Rinderfilet (250g) vom Rhön Rind mit Rote Beete Salsa gratiniert
auf cremiger Mais Polenta und Cassis Beifuß Sauce

Roasted beef fillet (220g) from Rhön beef gratinated with beetroot salsa
on creamy corn polenta and cassis mugwort sauce

€ 36,-

In Rotwein geschmortes Ochsenbäckchen
mit Kartoffel-Trüffel Stampf und Röstzwiebeln

Ox cheeks braised in red wine
with potato truffle mash and fried onions

€ 25,-

In Panko paniertes Schweinekotelette vom Duroc Schwein
mit Wirsing a la Creme und Speckknödeln

Duroc pork cutlet breaded in panko
with savoy cabbage a la creme and bacon dumplings

€ 22,-

Frische Kalbsleber in Panko paniert
mit Pastinaken Püree und Zwiebel Chutney mit Äpfeln

Fresh veal liver breaded in panko
with parsnip puree and onion chutney with apples

€ 24,-

Gebratener See Saibling auf Kürbis-Apfel-Gemüse
mit Rote Beete Gnocchi, Wasabi Kaviar und Beurre Blanc Sauce

Fried sea char on pumpkin-apple vegetables
with beetroot gnocchi Wasabi caviar and beurre Blanc sauce

€ 28,-

Brust oder Keule von der Hofbieber Gans
mit Apfelrotkohl, Speckknödel und Cassis Beifus Sauce

Breast or leg of the Hofbieber goose
with apple red cabbage, bacon dumplings and cassis mugwort sauce

€ 27,-

VEGAN & VEGETARISCH / VEGAN & VEGETARIAN

Rote Beete aus zwei Blickwinkeln
mit Sesam, Wasabi und Mandelcreme

Beetroot from two angles,
with sesame, wasabi and almond cream

Kleine Portion

€ 9,50

Große Portion

€ 14,50

Vegane Kastanien und Feigen Ravioli
in Salbei gebraten mit Walnüssen und Cherrytomaten

Vegan chestnut and fig ravioli
in sage with walnuts and cherry tomatoes

€ 17,50

Gefüllte hausgemachte Crespelle
mit einer Masse aus Ricotta, Spinat und getrockneten Tomaten

Filled homemade crespelle
with a mixture of ricotta, spinach and dried tomatoes

€ 16,50

Zwei Gemüsefrikadellen aus Lauch, Karotten, Sellerie,
Blumenkohl und Erbsen mit Pastinaken-Stampf und Tomaten Sugo

Two vegetable patties made from leeks, carrots, celery,
cauliflower and peas with parsnip mash and tomato sauce

€ 16,50

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 eigene Soße

mit Scheiben vom Kümmelbrot

€ 11,50

mit Steakhouse Pommes und kleinem Salat

€ 14,50

mit Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln

€ 15,50

Zwei Pferdebratwürste nach eigener Herstellung

mit Pastinaken-Stampf und Zwiebelsoße

€ 15,50

SÜSSES ZUM SCHLUSS / A LITTLE SWEET

Nougatmousse mit glasierten Feigen und Nespresso Espuma
Nougat mousse with glazed figs and Nespresso Epuma € 9,50

Creme Brûlée von der Himbeere mit Ananas-Salbei Sorbet
Raspberry creme brûlée with pineapple-sage sorbet € 8,50

Veganes Toffee Eis und Karamell
mit heimischen Äpfeln und verbrannter Erde
Vegan toffee ice cream with caramel
from local apples and burnt earth € 7,90

Parfait vom Lebkuchen und Spekulatius
mit karamellisierten Nüssen und Schokolade
Parfait of gingerbread and speculoos
with caramelized nuts and chocolate € 8,90

WEIN

WEISSWEINE / WHITE WINE

Riesling NO1 Einblick, trocken, Mosel	0,75l / € 21,50	0,2l / € 6,80
Grauburgunder, trocken, Pfalz	0,75l / € 24,00	0,2l / € 7,90
Chardonnay, trocken, Mosel	0,75l / € 22,00	0,2l / € 6,90
Fräulein Mosel, Lieblich, Mosel	0,75l / € 26,50	0,2l / € 7,90
Bacchus, Baden, halbtrocken	0,75l / € 24,00	0,2l / € 7,90
Riesling, Prinz von Hessen Dachsfilet, trocken	0,75l / € 38,00	
Korrell von den ersten Lagen, Nahe, trocken	0,75l / € 38,00	
Weißer Burgunder, Bassermann-Jordan, trocken	0,75l / € 28,00	

ROSÉ / ROSÉ WINE

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

ROTWEINE / RED WINE / CLASSIC WINES

Gutswein, Spätburgunder, trocken	0,75l / € 24,00	0,2l / € 7,90
Primitivo Mandus, trocken	0,75l / € 28,00	0,2l / € 8,50
Sommerlust Hessen, fruchtig	0,75l / € 22,00	0,2l / € 6,90
2016 Frescobaldi Castel Giocondo, Brunello di Montalcino	0,75l / € 40,00	
2018 Stellenbosch Beyerskloop Synergy Cape Blend South Africa	0,75l / € 27,00	
2018 Ben Glaetzer AMON-Ra Barossa Valley Shiraz	0,75l / € 95,00	
2018 Châteauneuf du Pape Familie Perrin	0,75l / € 35,00	
2019 Opus One Napa Valley	0,75l / € 450,00	
2022 Opus One Overture Napa Valley	0,75l / € 190,00	

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / NON-ALCOHOLIC DRINKS

RhönSprudel Wasser Medium RhönSprudel Wasser Medium Flasche	0,25 l / € 2,10	0,75 l / € 5,10
Rhöner Wiesenkiez Schorle Zitrone-Ingwer oder Beerenschorle	0,3 l / € 3,90	
RhönSprudel Apfelschorle	0,2 l / € 3,10	0,4 l / € 4,40
RhönSprudel Johannesbeerschorle	0,2 l / € 3,10	0,4 l / € 4,40
Coca Cola / Pepsi Zero Mezzo, Seven Up Sprite, Orangen Fanta	0,3 l / € 3,30 0,3 l / € 3,30	0,4 l / € 4,40 0,4 l / € 4,40

HAUSGEMACHTE LIMONADEN / HOMEMADE SODAS

Limette-Ingwer	€ 7,50
Holunder-Melisse	€ 7,50
Pfirsich-Orange	€ 7,50
Waldbeeren	€ 7,50

KAFFESPEZIALITÄTEN / COFFEE

Cafe Crema	€ 3,50
Espresso	€ 3,00
Latte Macchiato	€ 4,50
Chappuccino	€ 4,00
Espresso Macchiato	€ 3,30

Alle unsere Limonaden werden vor Ort frisch zubereitet und mit Eiswürfeln und Früchten serviert.

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 hauseigenes Bier vom Fass mit 4,9 %	0,3 l / € 3,90	0,5 l / € 4,90
Radeberger Pils Alkoholfrei	0,3 l / € 3,90	0,5 l / € 4,90
Original Bayerisches Malzbier	0,3 l / € 3,90	0,5 l / € 4,60

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 Edelbrand Wildkirsche, Zwetschge oder Alte Marille	2 cl / € 5,50	4 cl / € 8,50

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