

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

Scheiben vom Sauerteig Brot / eingelegten Roten Zwiebeln / Kürbisbutter
Slices of sourdough bread with pickled red onions and pumpkin butter € 6,50

Kürbis-Orangen Süppchen / Lorbeer / Silvaner / Brotchips
Pumpkin-orange soup with bay leaves, Silvaner and bread chips € 9,50

Carpaccio vom Rhön Rind aus Batten / Zitronengras Vinaigrette
Wildkräutersalat / Parmesan
Carpaccio of Rhön beef from Batten with lemongrass vinaigrette
Wild herb salad and Parmesan cheese € 15,50

Unsere Weinempfehlung / Our wine recommendation

CINQUANTINO FIANO
Puglia Italien, trocken/dry0,2l / € 7,90

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

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

Cordon Bleu vom Kalbsrücken in Brezel-Panade
Salsiz-Bergkäse-Kräuter-Füllung / Gartensalat / Kürbis Stampf
Veal Cordon Bleu in Pretzel Breading
Salsiz Mountain Cheese and Herb Filling / Garden Salad / Pumpkin mash

€ 27,—

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
Honig / Sesam Schupfnudeln / Mandelbrokkoli
Pink-roasted Barbary duck breast
Honey/poppy sesame noodles/almond broccolii

€ 25,—

Geschmorte Mufflonkeule aus der Eifel
Spinatknödel / Waldpilz-Zwiebel Gemüse
Braised mouflon leg from the Eifel region
Spinach dumplings / wild mushroom and onion salad

€ 22,—

Großer Bunter Herbstsalat
Kürbis Süß&Sauer / Ziegenkäse / Honig / Baguette
Large Autumn Salad
Sweet & Sour Pumpkin / Goat Cheese / Honey / Baguette

€18,—

54 Grad Zwiebel Rostbraten aus der Hüfte
Sesam Spätzle / Gartensalat / Cafe de Paris Butter / Röstzwiebeln
54°C roast beef with onions
Sesame spaetzle / garden salad / Cafe de Paris butter / fried onions

Men's Cut 285 Gramm € 29,—
Lady's Cut 220 Gramm € 25,—

Scheiben von der geschmorten Ochsenbacke
Kürbis Stampf / Wurzelgemüse / Burgunder
Slices of braised ox cheek
Pumpkin mash / Root vegetables / Burgundy

€ 25,-

Fangfrischer Kabeljau
Kürbis-Nussbutter Risotto / Zitrone / Gartenkräuter
Freshly caught codt
Pumpkin and nut butter risotto / lemon / garden herbs

€ 27,—

VEGAN & VEGETARISCH / VEGAN & VEGETARIAN

Rote Beete Knödel
Gebratenes Waldpilz Zwiebel Gemüse / Wildkräutersalat
Beetroot dumplings
Fried wild mushrooms, onions, vegetables, wild herb salad, sweet and sour pumpkin
Kleine Portion 3 Stück € 13,50
Große Portion 5 Stück € 17,50

Hausgemachte Artischocken Ravioli
Birne / Walnuss / Kirschtomaten / Zitrone
Homemade Artichoke Ravioli
Pear / Walnut / Cherry Tomato / Lemon € 17,50

Risotto vom Hokkaido Kürbis
Wildkräuter / Zitronengras Vinaigrette
Hokkaido Pumpkin Risotto
Wild Herb / Lemongrass Vinaigrette € 18,50

Sesam Schupfnudelpfanne
Kürbis Sauce / Grillgemüse / Falafel
Sesame potato dumplings
Pumpkin sauce / grilled vegetables / falafel € 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 € 12,50
mit Steakhouse Pommes und kleinem Salat € 14,50
mit Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln € 14,50

SAISON SPECIALS

„KÜRBIS“ & „WILD“

Consommé vom Wild

Gemüse Strudel Einlage / Preiselbeere / Ravioli

Venison Consommé

Vegetable Strudel Garnish / Cranberry / Ravioli

€ 9,50

Hirschschnitzel im Kürbiskernmantel

Waldpilz-Preiselbeeren Ragout / Butterspätzle

Venison schnitzel in a pumpkin seed coating

Wild mushroom and cranberry ragout / Butter spaetzle

€ 27,50

Hausgemachte Kürbis Ravioli

Gartensalat / Preiselbeeren / Sonnenblumenkerne

Homemade Pumpkin Ravioli

Garden Salad / Cranberries / Sunflower Seeds

€ 17,50

Duett vom Wild Garnele und Jakobsmuschel

Kürbis Stampf / gebratener Spinat

Duet of wild shrimp and scallops

Pumpkin mash / fried spinach

€ 24,50

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 / € 34,00	
Korrell von den ersten Lagen, Nahe, trocken	0,75l / € 33,00	
Weißer Burgunder, Bassermann-Jordan, trocken	0,75l / € 33,00	

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 / € 24,00	0,2l / € 7,90
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 / € 33,00	
2018 Ben Glaetzer AMON-Ra Barossa Valley Shiraz	0,75l / € 95,00	
2018 Châteauneuf du Pape Familie Perrin	0,75l / € 45,00	
2019 Opus One Napa Valley	0,75l / € 650,00	
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/Spritzig	0,2 l / € 2,10	0,5 l / € 5,50
Rhöner Wiesenkiezt 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	0,2 l / € 3,30	0,4 l / € 4,40
Mezzo, Seven Up Sprite, Orangen Fanta	0,3 l / € 3,30	0,4 l / € 4,40

HAUSGEMACHTE LIMONADEN / HOMEMADE SODAS

Jede Kreation wird frisch zubereitet und beinhaltet immer eine 0,5 Liter Karaffe

Limette-Ingwer Limonade	€ 8,50
Rhabarbar-Apfel Limonade	€ 8,50
Rote Beeren Limonade	€ 8,50
Hibiskus-Limette	€ 8,50

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 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 Edelbrand		

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