

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 wohl fühlen 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 / Mandelbutter
Slices of sourdough bread with pickled red onions and Nut butter

€ 6,50

Kartoffel Maronen Schaum Suppe / Waldpilz Espuma / Kresse
Potato and chestnut foam soup / Wild mushroom espuma / Cresss

€ 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/dry

0,2l / € 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 / Maronen Stampf

Veal Cordon Bleu in Pretzel Breading

Salsiz Mountain Cheese and Herb Filling / Garden Salad / chestnut mash

€27,-

54 Grad Zwiebel Rostbraten aus der Hüfte

Sesam Spätzle / Gartensalat / Röstzwiebeln

54°C roast beef with onions

Sesame spaetzle / garden salad / fried onions

€29,-

€25,-

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

Honig / Sesam Schupfnudeln / Mandelbrokkoli

Pink-roasted Barbary duck breast

Honey/poppy sesame noodles/almond broccolii

€25,-

Geschmorte Rinderroulade „Oma Frida“

Apfelrotkohl / Klöße / Burgunder / Preiselbeeren

Braised beef roulade “Grandma Frida”

Red cabbage with apples / Dumplings / Burgundy wine / Cranberries

€22,-

Geschmorte Mufflonkeule aus der Eifel

Spinatknödel / Waldpilz-Zwiebel Gemüse

Braised mouflon leg from the Eifel region

Spinach dumplings / wild mushroom and onion salad

€22,-

Fangfrisches Lachsfilet auf der Haut gebraten

Rote Beete Risotto / Zitrone / Gartenkräuter

Freshly caught salmon fillet, pan-fried skin-side down

Beetroot risotto / Lemon / Garden herbs

€27,-

Duett von Gänsebrust und Keule (ab 11.11.2025)

Klöße / Lebkuchen Sauce / Apfelrotkohl

Goose breast and leg duet (from November 11, 2025)

Dumplings / Gingerbread sauce / Apple red cabbage

€29,50,-

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 Caramelle Ravioli

Ricotta / Spinat / Kirschtomaten / Zitrone

Homemade Caramelle Ravioli

Ricotta / Spinach / Cherry Tomatoes / Lemon

€ 17,50

Risotto von der Roten Beete Knolle

Wildkräuter / Zitronengras Vinaigrette

Beetroot risotto

Wild herbs / Lemongrass vinaigrette

€ 18,50

Sesam Schupfnudelpfanne

Maronen 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 Klößen 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 Sauerteigbrot

mit Steakhouse Pommes und kleinem Salat

mit Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln

€ 12,50

€ 14,50

€ 14,50

SPECIAL MENÜ NOVEMBER & DEZEMBER

Von Ihnen zusammengestellt in

2 GÄNGEN: 35,- €

3 GÄNGEN: 49,- €

4 GÄNGEN: 58,- €

Champagner Senf Süppchen / Lachskaviar / Brioche

XXX

Filet vom Rhön Rind / Sesam Schupfnudeln / Vanille Möhre

oder

Duett von Gänsebrust und Keule / Klöße / Lebkuchen Sauce / Apfelschinken

oder

Gebratene Jakobsmuschel / Thymian / Rote Beete / Wildkräuter

XXX

Rohmilchkäseteller / Trauben / Tomatenchutney

oder

Weise Schokolade / Pflaumen / Rotwein

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

KAFFEE / COFFEA

Kaffee Crema	€ 3,50	
Cappuccino	€ 3,90	
Latte Macchiato	€ 3,90	
Espresso	€ 3,00	
Espresso Doppelt	€ 3,50	
Tasse frisch gebrühter Tee	€ 3,50	

ALKOHOLHALTIGE GETRÄNKE / ALCOHOLIC DRINKS

BIERE / BEER

Radeberger Pils vom Fass	0,3l/€ 3,90	0,5l/€ 4,90
Radeberger Radler vom Fass	0,3l/€ 3,90	0,5l/€ 4,90
Allgäuer Büble Weizen		0,5l/€ 4,70
Allgäuer Büble Weizen Alkoholfrei		0,5l/€ 4,70
„Blaue Ziege“ Naturtrübes, unser hauseignes Bier vom Fass mit 4,9 %	0,3l/€ 3,90	0,5l/€ 4,90
Radeberger Pils Alkoholfrei	0,3l/€ 3,90	
Original Bayerisches Malzbier	0,3l/€ 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
Schlitzer Edelbrand	4 cl / € 5,50

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