

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 / eingelegte Rote Zwiebeln / Bärlauch Butter

Slices of sourdough bread / pickled red onions / wild garlic butter

€ 6,50

Bunte Tomaten / Büffelmozzarella / Basilikum Eis

Colorful tomato / buffalo mozzarella / basil ice cream

€ 9,50

Champagner Senf Veloute

Senfkörner / Lachskaviar

Champagne mustard veloute / mustard seeds / salmon caviar

€ 8,50

Unsere Weinempfehlung / Our wine recommendation

Gorgorito, Verdejo 20022, Spanien, fruchtig

Perfekt für Schöne Sommertage auf der Terasse

0,2l / € 7,90

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

€ 27,-

Gebratene Rinderleber „Berliner Art“

Röstzwiebel / Apfelringe / Kartoffelbrei

Fried beef liver “Berlin style”

Fried onions / apple rings / mashed potatoes

€ 25,-

Schweinerei² vom Duroc Schwein

Schweinebauch und Backe / Brotknödel / Waldpilz-Zwiebel Gemüse

Pigsty² from the Duroc pig

Pork belly and cheek / Bread dumplings / Wild mushroom and onion vegetables

€ 22,-

Großer Bunter Frühlingsalat

Tomatensalsa / Gebackener Ziegenkäse / Honig / Baguette

Large Colorful Spring Salad

Tomato salsa / Baked goat cheese / Honey / Baguette

€ 18,-

54 Grad Zwiebel Rostbraten aus der Hüfte

Gebratene Polenta Schnitte / Gartensalat / Cafe de Paris Butter / Röstzwiebeln

54°C roast beef with onions

Fried polenta slices / garden salad / Cafe de Paris butter / fried onions

Men's Cut 285 Gramm

€ 31,-

Lady's Cut 220 Gramm

€ 25,-

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,-

Fangfrischer Kabeljau

Bärlauch-Nussbutter Risotto / Zitrone / Gartenkräuter

Freshly caught codt

Wild garlic and nut butter risotto / lemon / garden herbs

€ 27,-

VEGAN & VEGETARISCH / VEGAN & VEGETARIAN

Rote Beete Knödel

Gebratenes Waldpilz Zwiebel Gemüse / Wildkräutersalat / Mandelmilch

Beetroot dumplings

Fried wild mushrooms, onions, vegetables, wild herb salad, almond milk

Kleine Portion 3 Stück

€ 13,50

Große Portion 5 Stück

€ 17,50

Hausgemachte Waldpilz Ravioli

Birne / Walnuss / Kirschtomaten / Zitrone (Vegan)

Homemade wild mushroom ravioli

Pear / Walnut / Cherry Tomato / Lemon (Vegan)

€ 17,50

Gemüsefrikadellen aus Lauch, Karotte und Kartoffeln

Wildkräutersalat / Rosmarin Kartoffel Spalten (Vegan)

Vegetable fritters made from leeks, carrots and potatoes

Wild herb salad / rosemary potato wedges (Vegan)

€ 18,50

Sesam Kartoffel-Gnochi Pfanne

Bärlauch Pesto / Grillgemüse / Falafel

Sesame Potato Gnochi Pan

Wild garlic 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	€ 14,50
mit Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln	€ 14,50

SAISON SPECIALS ab „Bärlauch“ & „Spargel“

Spargel Creme Süsschen

Gemüse Strudel Einlage / Bärlauch Ravioli

Venison Consommé

Vegetable Strudel Garnish / Cranberry / Ravioli

€ 8,50

Spargel Kalbs Cordon Bleu

Parmaschinken / Bierkäse / Kartoffeldrillinge

Venison schnitzel in a pumpkin seed coating

Wild mushroom and cranberry ragout / Butter spaetzle

€ 27,50

Frisches Bärlauch Risotto

Spargelspitzen / Kirschtomaten / Haselnuss

Homemade Pumpkin Ravioli

Garden Salad / Cranberries / Sunflower Seeds

€ 17,50

Portion Deutscher Stangenspargel 300g

Kartoffel Drillinge / Sauce Hollandaise / Nussbutter / Bärlauchpesto

Wahlweise gegen Aufpreis mit

€ 21,50

Zweierlei Schinken

Gebratenes Hüftsteak

Kabeljau Filet

Cordon Bleu

€ 8,50

€ 15,50

€ 10,50

€ 12,50

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, Baden, halbtrocken	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	0,2l / € 2,10	
Rhönsprudel Wasser Medium/Spritzig/Still		0,5l / € 5,50
Rhöner Wiesenkiez 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 & Tee / Coffea & Tea

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

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

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

ALKOHOLHALTIGE GETRÄNKE / ALCOHOLIC DRINKS

BIERE / BEER

Radeberger Pils vom Fass	0,3l / € 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	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.