



Liebe Gäste

herzlich willkommen im Blesius Garten

Schön, dass Sie da sind.

*Wir legen viel Wert auf ausgesuchte & regionale Produkte,
von deren Qualität wir vollkommen überzeugt sind.*

Für uns bedeutet „gesellige Lebensfreude“ gemeinsam mit Freunden und Familie an einem Tisch zu sitzen, miteinander reden, lachen und Spaß haben. Das Essen genießen, miteinander anstoßen und den Augenblick genießen.

Ihre Familie Tonkaboni und Team.

Küchen - Öffnungszeiten

Montag – Freitag

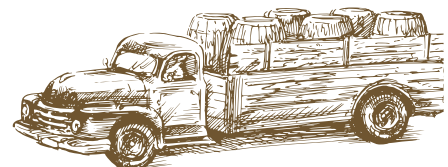
von 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Samstag

von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr & 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Sonntag

von 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr



Tonkas
Biergenuss | Restaurant



Aperitif Empfehlung

Windspiel Gin

10,50 €

*Der Craft Gin aus der Vulkaneifel.
Ein Dry Gin der aus Kartoffeln entsteht.
Üppiges Wacholderaroma im Konzert mit
Zitrone und Koriander*

Empfohlener Tonic: Windspiel Tonic Water - € 3,50

Hugo

8,50 €

Der Ehrliche

*Prickelnd frischer Perlwein. Durch schonende Verfahren wird eine Essenz
aus biologischen Holunderblüten, Minze und Limetten extrahiert.
Es verleiht dem Hugo seinen unvergesslichen Geschmack*

2019er „Cuvée Blesius Garten“

7,00 €

*Riesling Sekt Brut
Sektgut St. Laurentius Klaus Herres, Leiwen/ Mosel*

Veneziano „Spritz“

8,50 €

*Veneziano Bio Aperitivo Naturale
Aus verschiedenen Kräutern ganz ohne künstliche Aromen und Farbstoffe hergestellt.
Für unverfälschten Spritz-Genuss – aufgefüllt mit Soda und Rieslingsekt*

Elbe Gose – Kehrwieder Brauerei

5,50 €

*Ein schlankes, spritziges, leicht salziges Bier mit einer feinen Gewürznote.
Gose ist ein traditioneller deutscher Bierstil, hier gebraut mit Salz aus der
Sylter Meersalzmanufaktur.*



Vorspeisen

Kraft Bräu Metzgers-Brett (für 2 Personen) 13,50 € pro Person

in Kooperation mit Metzgermeister Marco Haag haben wir unser Brett mit hausgemachten Produkten kreiert.
Streichsalami, Schinken aus dem Barriquefass, Omas gekochter Schinken
Rohesser mit Kraft Bräu Dunkel, Hopfenblutwurst, Leberwurst, Käse, Griebenschmalz, Mixed Pickles, Brot
(G, ML, S, SW)

*Kraft Bräu New Zealand Pils – Pils - 5,5%
Klassisch herb – spritzige Fruchtnote*

Tatar vom deutschen Rind 16,90 €

klassisch abgeschmeckt mit Zwiebeln, Kapern, Cornichons, Sardellen, Senfkörner
zum selbst verfeinern, geröstetes Brot
(G, Sel, SW, F)

*Kraft Bräu Sebs Pale Ale – Pale Ale - 5,3%
feinherb bitter – tropische Früchte*

Hausgebeizter Lachs 16,90 €

im Nori-Blatt gehüllt, Sushi-Reissalat, Wakame, Ponzu Sauce
(F, SO, Ses, G)

*Kehrwieder Elbe Gose – Gose - 4,3%
Spritzig leicht – moussierend - fruchtig*

Geröstete Aubergine 12,00 €

Taboulé-Salat, Granatapfel, Tahini-Sauce
(SW, Sel)

*Kraft Bräu Hell – helles Lagerbier - 5,0%
Vollmundig frisch – dezent gehopft*

Carpaccio von der Bete mit geräuchertem Burrata 14,90 €

Limettensauce, Kräutersalat, Brotchips
(SW, G)

*Kraft Bräu New Zealand Pils – Pils - 5,5%
Klassisch herb – spritzige Fruchtnote*

gebrannte Weichkäsecreme 9,50 €

Birnen-Chilichutney, Blätterteigstange, kleinem Kräutersalat
(ML, SW, G, SES)

*Kraft Bräu Weizen – Weizenbier - 5,0%
Feines Hefearoma – reife Banane – Toast - Pfirsich*

Suppen



Kokos-Curry-Suppe (vegan) 8,50 €

Glasnudeln, Gemüsestreifen
(ML, G, Sel)

Kartoffelsuppe 8,90 €

geräucherte Lauchzwiebel, Schnittlauchschnmand
(SW, Sel, G, ML)

Beef Tea vom Eifelrind 9,50 €

Grießnocken, Gemüsestreifen
(G, ML, Sel)

vegan & vegetarisch



Veganes „Low Carb“ Gemüse Curry mit geräuchertem Tofu 21,50 €

Granatapfelkerne, schwarzer Sesam
(ML, Sel, SW, Ses)

*Kraft Bräu Wiener Lager – Wiener Lager – 5,6%
Malzaromatisch – vollmundig – feine Hopfennote*

Blesius Garten Vegano-Burger 16,90 €

Kichererbsen Patty im Ciabatta Brötchen mit Humus, Blattsalat
Süßkartoffel-Fries, hausgemachter Tomatenketchup
(SF, G)

*Kraft Bräu Sebs Pale Ale – Pale Ale - 5,3%
feinherb bitter – tropische Früchte*

Vegetarische Currywurst 11,50 €

vegetarische Grillwurst vom Metzger Haag aus Ruwer
hausgemachte Currysauce, Belgien Style Pommes, hausgemachte Mayonnaise
(E, G, SF)

*Kraft Bräu New Zealand Pils – Pils - 5,5%
Klassisch herb – spritzige Fruchtnote*

Vegetarische Falafel Bowl 15,50 €

Gemischter Rohkostsalat, eingelegte Edamame, Zuckerschoten, ausgewählte Blattsalate
Geröstete Kerne, Auberginencreme, Bulgur & Falafel
(SW, Sel, Ses, G)

*Kraft Bräu Sticke – starkes Altbier – 6,0%
Malzaromatisch – hopfenbitter*

Tonkas
Biergenuss Restaurant



Aus dem Tankas Restaurant

Ganzer Wolfsbarsch (400-600gr.) 27,50 €

Römersalat, Granatapfelvinaigrette, Grenaille-Kartoffeln, Limetten-Zitronen-Dip
(F, ML, Sel, SW)

*Riegele – Commerzienrat – Export – 5,1%
Malzaromatisch - hopfenbitter*

Zanderfilet 28,50 €

Wurzelgemüseragout mit Fenchel und Birne, Gerstenrisotto, Petersilienschaum
(F, ML, Sel, SW)

*Kraft Bräu Weizen – Weizenbier - 5,0%
Feines Hefearoma – reife Banane – Toast - Pfirsich*

Entrecôte vom Eifelrind 34,00 €

Würzige Pilzpflanze, Kartoffel-Knoblauchpüree (ML)

*Kraft Bräu Wiener Lager – Wiener Lager – 5,6%
Malzaromatisch – vollmundig – feine Hopfennote*

Geschmorte Rinderrippe in BBQ-Biersauce 26,00€

Birnen Cole-Slow, Schwenkkartoffeln
(SW, Sel, So, G, ML)

*Riegele Ator 20 – Doppelbock – 7,5%
Karamell – Röstmalz – Kakao - Zartbitterschokolade*

Blesius Garten Steak 28,50 €

Rumpsteak vom Eifelrind, hausgemachte Kräuterbutter,
Röstkartoffeln, kleiner Salat
(ML, S, G)

*Kraft Bräu Dunkel – dunkles Lagerbier – 5,0%
Karamell – Röstaromen – leichte Süße*

Ganzes Stubenküken 29,50 €

geschmorter Sellerie, Bohnen-Miso-Püree, Limetten-Pfeffer-Butter, Kartoffelstroh
(G, E, ML, Sel, S, SW)

*Kraft Bräu Sebs Pale Ale – Pale Ale - 5,3%
feinherb bitter – tropische Früchte*



Kalbsbäckchen in Schwarzbiersauce 26,00 €

gebackener Kartoffelstampf, ausgewähltes Wintergemüse
(SEL, SW, ML)

*Riegele Ator 20 – Doppelbock – 7,5%
intensiv – malzbetont – feine Süße*

Eifelländer Schweinefilet an Weizenbier-Chili Sauce 25,50 €

im Speckmantel, scharf gebratenes Kohlgemüse, geräuchertes Kartoffelpüree
(G, ML, SW, Sel)

*Kraft Bräu Weizen – Weizenbier - 5,0%
Feines Hefearoma – reife Banane – Toast – Pfirsich*

Hirschgulasch 24,50 €

Burgundersauce, geschmorter Rosenkohl, Spätzle, Röstzwiebeln, braune Butter
(ML, G, Sel)

*Kraft Bräu Wiener Lager – Wiener Lager – 5,6%
Malzaromatisch – vollmundig – feine Hopfennote*

Bouef en Daube 23,50 €

Rindfleischstücke aus der Eifel in Dunkelbiersauce geschmort, Kirschbier-Rotkohl, Kartoffelstampf
(ML, Sel, SW)

*Kraft Bräu Dunkel – dunkles Lagerbier – 5,0%
Karamell – Röstaromen – leichte Süße*

Wiener Schnitzel vom Kalb 26,50 €

Pommes Frites, Preiselbeeren, Zitrone
(G, ML, SW, Sel, E)

*Kraft Bräu Hell – helles Lagerbier - 5,0%
Vollmundig frisch – dezent gehopft*



Klassiker aus der Brauhausküche

„Low Carb“ Gebratenes Lachssteak an Gemüse Curry 24,50 €

Feta Käse, Gemüse, schwarzer Sesam
(F, Sel, SW, Ses)

*Kraft Bräu Hell – helles Lagerbier - 5,0%
Vollmundig frisch – dezent gehopft*

Caesars Salad 16,90 €

gegrillte Hähnchenbrust, marinierten Kirschtomaten
Parmesandressing nach Hausrezept, Croutons
(G, ML)

*Kraft Bräu Sticke – starkes Altbier – 6,0%
Malzaromatisch – hopfenbitter*

Knödel gefüllt mit Brot, Speck & Käse 15,50 €

Grünkohlrahm und gebratenen Waldpilze
(G, ML, Sel)

*Kraft Bräu Weizen – Weizenbier - 5,0%
Feines Hefearoma – reife Banane – Toast - Pfirsich*

Blesius Garten BBQ-Burger 18,50€

100% Rindfleisch Patty im Ciabatta Brötchen mit Blattsalat, Chorizo Wurst
Belgien Style Pommes, hausgemachter Tomatenketchup
(G)

*Kraft Bräu Indian Summer – India Pale Ale – 7,5%
Stark – feinherb – Pfirsich & Aprikose*

Blesius Garten Currywurst 12,50 €

180gr Bratwurst vom Metzger Haag aus Ruwer, hausgemachte Currysauce
Belgien Style Pommes, hausgemachte Mayonnaise
(E, G)

*Kraft Bräu Indian Summer – India Pale Ale – 7,5%
Stark – feinherb – Pfirsich & Aprikose*





Kinderessen

Die wilden Kerle 12,50 €

paniertes Kalbsschnitzel, Pommes Frites, Salat
(G, E, ML, SW)

Shrek 8,50 €

Spaghetti, Sauce Bolognese, Salat
(G, ML, SEL, SW)

Wicki 13,50 €

Kleines Rumpsteak vom Eifelrind, Pommes Frites, Salat
(G, SW, ML, Sel)

Chicken Run 9,50€

Hähnchenbrust, Reis, Salat
(ML, SW, Sel)

Dessert

Crème Brûlée von der Tonkabohne 8,50 €

Rum-Rosineneis
(E, ML, G)

Sorbet-Variation 9,50 €

Cassis-Hibiskus Chili, Pistazienstreusel, Karamellhippe
(SW, ED, ML, G)

Veganes Apfel-Trifle 8,50 €

Vegane Mandel-Dessertcreme
(G, ED)

Vegane Schokoladenvariation 8,50 €

Blutorangensorbet, Schokoladen-Nusshippe
(ED)

Kaffee Gourmet 6,50 €

Mini Tagesdessert, Kaffee oder Espresso

unsere Eissorten von Christis Eisbar 1,80 € / Kugel

Zitrone, Schokolade, Vanille, Erdbeere, Joghurt, Nuss
(ML)

Hinweise zu Allergenen:

E= Eier, ED= Nüsse/ Erdnüsse, F= Fisch, G= glutenhaltiges Getreide, K= Krebstiere, L= Lupinen, ML= Milch/ Laktose, S= Senf, Sel= Selliere, Ses= Sesamsamen, SF= Schalenfrücht, SO= Sojabohnen, SW= Schwefeldioxid und Sulfite, W= Weichtiere