

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

Vitello Tonnato vom Kalb / Kapern / Thunfisch
Veal Vitello Tonnato / Capers / Tuna € 9,50

Bunte Tomaten / Büffelmozzarella / Basilikum Eis
Colorful tomato / buffalo mozzarella / basil ice cream € 9,50

„Quer durch die Karte“ Vorspeisenplatte für Zwei“
Inklusive Oliven / Butter / Landofen Baguette / Schinken
"A Taste of the Menu" – Appetizer Platter for Two mustard / Includes olives / butter / rustic oven-baked baguette / ham €15,50

Unsere Weinempfehlung / Our wine recommendation

Gorgorito, Verdejo 20022, Spanien, fruchtig
Perfekt für Schöne Sommertage auf der Terasse 0,2l / € 7,90

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

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 / Kartoffel Erbsen Stampf
Fried beef liver “Berlin style”
Fried onions / apple rings / Potato and pea mash

€ 22,—

Schweinerei² vom Duroc Schwein
Ragout von Backe und Bauch / Königinpastete / Erbsen
Pigsty² from the Duroc pig
Ragout of cheek and belly / Vol-au-vent / Peas

€ 22,—

Frankfurter Schnitzel vom Kalb
Grüne Sauce / Butterspätzle / Zitrone / Salat
Frankfurt-style veal schnitzel
Green sauce / Buttered Spätzle / Lemon / Salad

€ 25,—

Onglet vom Rhöner Weideochsen
Gebratene Pfifferlinge / Kartoffel Erbsen Stampf / Cafe de Paris Butter
Hanger steak from Rhön pasture-raised ox
Pan-fried chanterelles / Potato and pea mash / Café de Paris butter

Men’s Cut 285 Gramm
Lady’s Cut 220 Gramm

€ 31,—
€ 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,-

Fangfrisches Forellenfilet aus der Rhön
Kartoffellstroh / Grüner Spargel / Salatbeilage
Freshly caught trout fillet from the Rhön region
Potato straw / Green asparagus / Side salad

€ 23,—

VEGAN & VEGETARISCH / VEGAN & VEGETARIAN

Duett von Spinat und Semmelknödel
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

Spinatbandnudeln mit Veganer Bolognese
Karotte / Lauch / Kirschtomaten / Sellerie / Zitrone (Vegan)

Spinach tagliatelle with vegan Bolognese
Carrot / Leek / Cherry tomatoes / Celery / 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-Gnocchi Pfanne
Tomaten Pesto / Grillgemüse / Falafel
Sesame Potato Gnocchi Pan
Tomato 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 € 15,50
mit Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln € 15,50

SAISON SPECIALS

„Pfifferlinge“ & „Salate“

Pfifferlings Creme Süppchen	
Schnittlauch Öl / Bärlauch Ravioli	
Cream of Chanterelle Soup	
Chive Oil / Wild Garlic Ravioli	€ 8,50

Pfifferlinge a la Creme	
Spinatknödel / Bacon / Röstzwiebeln	
Creamed Chanterelles	
Spinach dumplings / Bacon / Crispy onions	€ 18,50

Bandnudeln mit Pfifferlingen	
Kirschtomaten / Basilikum / Haselnuss / Parmesan	
Ribbon pasta with chanterelles	
Cherry tomatoes / basil / hazelnut / Parmesan	€18,50

Bunter Großer Salat mit Balsamico-Orangen Dressing	
Gurken / Tomaten / eingelegte Zwiebeln / Kresse / Sprossen	€14,50
Wahlweise gegen Aufpreis mit	
Tagesfrische Früchte und Fetakäse	€ 4,50
Gebratene Maispoullardenbrust	€ 7,50
Onglet Streifen vom Rhöner Weiderind	€ 8,50
In Zitronenbutter gebratene Lachswürfel mit Sesam	€ 7,50

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 Rhönsprudel Wasser Medium/Spritzig/Still	0,2 l / € 2,10	0,75 l / € 5,50
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	0,2 l / € 3,30 0,3 l / € 3,30	0,4 l / € 4,40 0,4 l / € 4,40

Kaffee & Tee / Coffea & Tea

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

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 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.