



Liebe Gäste

herzlich willkommen im Blesius Garten

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

Gemeinsam mit Freunden und Familie an einem Tisch sitzen, miteinander reden, lachen und Spaß haben. Das Essen genießen, miteinander anstoßen und den Augenblick leben:

Das ist für uns „**gesellige Lebensfreude**“.

Genuss ist mehr als nur Speis und Trank. Bei uns findet ihr einen einladenden Ort mit gemütlicher Atmosphäre und die Gesellschaft von tollen Menschen. Begebt euch zusammen auf eine kulinarische Entdeckungsreise, denn „Gesellige Lebensfreude“ ist unser Motto und mit dem ganzen Team tun wir alles dafür, euch einen unvergesslichen Aufenthalt zu bereiten.

Ihre Familie Tonkaboni und Team.

Küchen - Öffnungszeiten

Montag – Freitag

von 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr

letzte Bestellung: 20:45 Uhr

Samstag

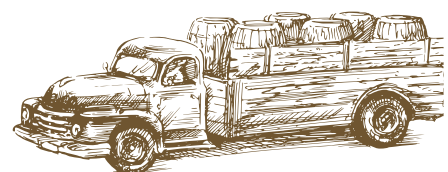
von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr & 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr

letzte Bestellung: 20:45 Uhr

Sonntag

von 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr

letzte Bestellung: 20:45 Uhr



Tonkas
Biergenuss | Restaurant



Aperitif Empfehlung

Windspiel Gin	9,50
<i>Der Craft Gin aus der Vulkaneifel. Ein Dry Gin der aus Kartoffeln entsteht. Üppiges Wacholderaroma im Konzert mit Zitrone und Koriander</i>	
<i>Empfohlener Tonic: Windspiel Tonic Water - € 3,50</i>	
Hugo	7,00
Der Ehrliche – 100% Bio <i>Prickelnd frischer Perlwein. Durch schonende Verfahren wird eine Essenz aus biologischen Holunderblüten, Minze und Limetten extrahiert. Es verleiht dem Hugo seinen unvergesslichen Geschmack</i>	
2019er „Cuvée Blesius Garten“	5,00
<i>Riesling Sekt Brut Sektgut St. Laurentius Klaus Herres, Leiwen/ Mosel</i>	
Veneziano „Spritz“	6,50
<i>Veneziano Bio Aperitivo Naturale Aus verschiedenen Kräutern ganz ohne künstliche Aromen und Farbstoffe hergestellt. Für unverfälschten Spritz-Genuss – aufgefüllt mit Soda und Rieslingsekt</i>	
Elbe Gose – Kehrwieder Brauerei	5,00
<i>Ein schlankes, spritziges, leicht salziges Bier mit einer feinen Gewürznote. Gose ist ein traditioneller deutscher Bierstil, hier gebraut mit Salz aus der Sylter Meersalzmanufaktur.</i>	



Events 2022

Demnächst anstehende Veranstaltungen im Blesius Garten

14. April 2022 – Der Kraft Bräu Talk

17. & 18. April 2022 Ostern im Blesius Garten – Ostermenüs

29. & 30. April 2022 Biertasting: Iberische Halbinsel

**01. Mai 2022 – Biergarteneröffnung
mit Maibockanstich & Live-Musik**

05. Mai 2022 – Der Kraft Bräu Talk

08. Mai 2022 – Muttertag – Menü

20. & 21. Mai 2022 Biertasting: Italien

02.06.2022 - Kraft Bräu Music – Livemusik im Biergarten

09.06.2022 - Kraft Bräu Music – Livemusik im Biergarten

23. Juni 2022 - Kraft Bräu Music – Livemusik im Biergarten

24. & 25. Juni 2022 – Biertasting Biere aus Benelux

29.06.2022 – Kraft Bräu Klub - Klubabend





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.
Hausgemachte Streichsalami, Schinken aus dem Barriquefass, Omas gekochter Schinken
Rohesser mit Kraft Bräu Dunkel, Hopfenblutwurst, Leberwurst, Käse, Griebenschmalz, Mixed Pickles und Brot
(G, ML, S, SW)

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

Tatar vom deutschen Rind 12,90 €

klassisch abgeschmeckt mit Zwiebeln, Kapern, Cornichons,
Sardellen und Senf zum selbst verfeinern, geröstetes Brot
(G, S, SO)

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

Hausgebeizter norwegischer Lachs 14,90 €

im Nori-Blatt gehüllt, Ponzu Sauce, Wakame-Sesam-Salat
Yuzu-Perlen & Sushi-Reis
(F, SO, Ses, G)

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

Gebrannte Weichkäsecreme 8,90 €

Birnen-Chili-Chutney, Blätterteig-Gebäck, kleiner Kräutersalat
(ML, G, Ses, O)

*Kehrwieder – Prototyp – Hamburg Style Lager - 5,9%
Honig, Orange, Passionsfrucht, Mango*

Bete Carpaccio mit geräuchertem Burrata 12,90 €

Gelbe Rüben, Rote Bete, Limette, Meersalz, Ananastomate
Geräucherter Kuhmilchkäse & Granatapfel
(ML)

*Hoppe Bräu – Weizen – 5,5%
Cremig – rund - fruchtig*

Vegane Enchilada 11,90 €

Linsen, Paprika, Chili mit veganer Käsesauce überbacken, Salat
(G, So, SW, Sel, Ses, SF)

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

Suppen



Beef-Tea 7,90 €

dünne Scheibe vom Tafelspitz, Gartenkräutern & Gemüsestreifen
(SEL)

*Kraft Bräu Dunkel – dunkles Lagerbier - 5,0%
Nuss-Röstmalz – Karamell - Schokolade*

Geräucherte Forelle 11,90 €

Heringskaviar, Gurke, Sumach Zwiebel, Meerrettichsüppchen
(G, ML, S, F, Ses, SW)

Karotten-Orangen-Ingwer-Suppe 9,50 €

Kerbelschmand & gebackene Enten-Maultasche
(ML, G, Sel)



Unsere Bierempfehlung:
zur Karotten-Orangen-Ingwersuppe
Kraft Bräu – Seb's Pale Ale, 5,3%
Grapefruit, Zitrus, Melone –
hopfenbetont, Glas 0,3l – 3,50 €

vegan & vegetarisch

Mediterrane Gnocchi-Pfanne mit Feta 14,90 €

gebratene Aubergine, Zucchini, würziger Tomatensauce, Spinatsprossen
(G, ML)

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

Blesius Garten Vegano-Burger 15,90 €

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

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

Vegetarische Currywurst 10,50 €

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

*Riegele – Augsburgs Herrenpils – Pils - 5,0%
Zitrusaroma – würzig – feinherbes Hopfenaroma*

Tonkas
Biergenuss Restaurant



Aus dem Tonkas Restaurant

Confiertes Kabeljaufilet aus nachhaltiger Fischerei 25,90 €

wilder Brokkoli, Urmöhre, bunter Blumenkohl
Kartoffeln und Zitronen-Buttersauce (ML, F)

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

Barbarie-Entenbrust 26,90 €

Schwarzbiersauce, glacierte Möhren, Feige
dazu Apfel-Croquette
(G, ML, SW, E, So)

*Riegele Kellerbier – Kellerbier - 5,0%
malzig weich – leicht gehopft*

Entrecôte vom Eifelrind 28,90 €

Pilzpfanne & Kartoffel-Knoblauchpüree (ML)

*Kraft Bräu Dunkel – dunkles Lagerbier - 5,0%
Nuss-Röstmalz – Karamell - Schokolade*

Geschmorte Rinderroulade 20,90€

Trüffel-Kartoffel-Stampf, Ur-Karottengemüse
Portweinsauce (ML, Sel, SW)

*Kraft Bräu Dunkel – dunkles Lagerbier - 5,0%
Nuss-Röstmalz – Karamell - Schokolade*

Wiener Schnitzel vom Kalb 24,90 €

hausgemacher Kartoffelsalat, Preiselbeeren & Zitrone (E, G, S)

*Kraft Bräu Hell – helles Lagerbier - 5,0%
Gras – Heu – frisches Hefearoma*

Kalbsbäckchen in Rotweinsauce 23,90 €

Getrüffelte Stampfkartoffeln & winterliche Gemüseauswahl (SEL, SW, ML)

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

Geschmorte Lammkeule in Schalotten-Cranberryjus 26,90 €

Edamame-Bohnen, Urkarotte, Kartoffel-Knoblauchpüree (ML, Sel, Sf, So)

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



Klassiker aus der Brauhausküche

Low-Carb gebratener Lachs an Wintergemüse 19,90 €

Gemüse, Lauchzwiebel, Spinatprossensalat, Granatapfelkerne & Currysauce (F, Ses)

Kraft Bräu Hell – helles Lagerbier - 5,0%

Gras – Heu – frisches Hefearoma

Caesars Salad 16,90 €

gegrillte Maishähnchenbrust, marinierte Kirschtomaten
Parmesandressing & Croutons
(G, ML)

Riegele Kellerbier – Kellerbier - 5,0%

malzig weich – leicht gehopft

Mediterrane Gnocchi-Pfanne mit Rinderstreifen 19,90 €

Gebratene Aubergine, Zucchini, würzige Tomatensauce, Spinatprossen
(G, ML)

Kehrwieder – Prototyp – Hamburg Style Lager - 5,9%

Honig, Orange, Passionsfrucht, Mango

Blesius Garten Steak 24,90 €

220gr Rumpsteak vom Eifelrind mit hausgemachter Kräuterbutter
Röstkartoffeln & kleinem Salat
(ML, S, G)

Kraft Bräu Dunkel – dunkles Lagerbier - 5,0%

Nuss-Röstmalz – Karamell - Schokolade

Blesius Garten BBQ-Burger 16,50€

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

Kraft Bräu Sebs Pale Ale – Pale Ale - 5,3%

Feinherb bitter – tropische Früchte

Blesius Garten Currywurst 10,90 €

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

Riegele – Augsburger Herrenpils – Pils - 5,0%

Zitrusaroma – würzig – feinherbes Hopfenaroma





Kinderessen

Die wilden Kerle 8,50 €

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites & Salat
(G, E, ML, SW)

Shrek 7,50 €

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

Wicki 9,50 €

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

Chicken Run 7,50€

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

Dessert

Hausgemachte Apfeltarte 8,50 €

Zimtcrumble & hausgemachtes Vanilleeis
(ML, E, G)

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

Crème Brûlée von der Tonkabohne 7,50 €

(E, ML)

*Mikkeller Peter, Pale & Mary – Pale Ale glutenfrei – 4,6%
fruchtig – leicht – moderat bitter*

Café Gourmet 5,00 €

Kleines Tagesdessert mit einem Kaffee oder Espresso
(ML, E, G)

Unsere Eissorten von Christis Eisbar

Schokolade, Vanille, Erdbeere, Joghurt, Nuss - € 1,30
(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