



Bekanntlich geht die Liebe durch den Magen und wir sind überzeugt, dass gutes Essen nur dann gut ist, wenn es Dich auch gut fühlen lässt - Dich stärkt, Dir Genuss bereitet und von exzellenter Qualität ist. Als Deine Gastgeber liegt es uns am Herzen Dir eine angenehme Zeit im Restaurant „Blauer Esel“ zu bereiten.

Sei es deine Mittagspause mit Kollegen, der Geburtstag deiner besten Freundin oder das Dinner mit deinem Liebblingsmenschen, es soll ein Erlebnis werden, mit frisch zubereiteten und selbstgekochten Gerichten sowie leckeren Getränken in einem einmaligen Ambiente.

Bei uns dürft Ihr nicht nur tief ins Glas schauen, sondern auch nach oben, auf eine denkmalgeschützte Deckenmalerei aus der Zeit der Renaissance. Zudem könnt ihr euch auf einzigartige Events freuen, die Euer Abendprogramm abrunden. Getreu unserem Motto „Genießen & Verweilen“ soll es Euch bei uns rundum gut gehen. Sowohl bei der Qualität der Gerichte als auch im Umgang miteinander haben wir höchste Ansprüche.

Bei uns soll dein Alltagsstress keine Rolle mehr spielen, sobald Du bei uns eintrittst ist la dolce vita Programm.

Also herzlich willkommen und lasst es euch schmecken!

BOWLS UND SALATE

von 11³⁰ bis 16⁰⁰ Uhr gesunde Bowls und Salate genießen

Süßkartoffelbowl

Süßkartoffel, Hirse, Smetana, geräucherte Mandeln, Karotten, Holunderblüte ^{f, e, k, n, d} 11,00€

Avocadobowl

Avocado, Kichererbsen, Apfel, Joghurt, fermentierte rote Beete, Koriander, Kreuzkümmel, Sesam ^{a, c, i, e, b} 11,00€

Römersalat

Römersalat, Caesar-Dressing, Radieschen, Bergkäse, Sauerteigbrotcroutons ^{l, m, e} 10,00€
gern auch mit Poulade 14,00€

VORSPEISE

von 11³⁰ bis 16⁰⁰ Uhr und von 18⁰⁰ bis 21³⁰ Uhr

Toskanischer Brotsalat

Estragon, Feigen ^{m, a, e}

9,00€

Saibling

geräucherte Mayonaise, Pepperonata Vinaigrette ^{a, c, i, e, b}

12,00€

Taboulehsalat

gebratener Pulpo (Oktopus), lauwarmer Kartoffelespuma ^{e, n, d}
ohne Pulpo

13,00€

10,00€

Wurst/Käse

Herzhaft italienische Wurstwaren treffen feinsten Bio-Rohmilchkäse aus Backensholz

15,00€

SUPPEN

Kirschgaspacho

Avocado, Mandeln, Frühlingslauch ^{c, d, e, k}

9,00€

Tagessuppe

8,00€

HAUPTSPEISE

Esselfreundliches Risotto

gegrillte Paprika, Oliven, Haselnüsse ^{k, d, e}

13,00€

Pasta à la Miro

Garnelen, getrocknete Tomaten, Basilikum ^{a, d, h,}

17,00€

Dry Aged Black Burger

vom glücklichen Hochrind aus Demmin, Cheddar, knuspriger Speck vom Duroc Schwein, eingelegte Hopfenzwiebeln, hausgemachte Pommes La Ratte, Cole Slaw Salat ^{b, e, c, f, a}

18,00€

Veggie-Burger

gegrillte Avocado, Rote Beete, Salatgurke, frische Tomaten, Harissa ^{b, e, c, f, a}

12,00€

Veggie-Lasagne

Sauerampfer, Walnüsse, Ricotta in Zitronenöl ^{a, d, e, m}

16,00€

Konfierter Lachs

Spargel, Erbsen, Schalotten-Kapernvinaigrette ^{i, e, d, k}

24,00€

LUST auf einen schönes Stück vom Rind?

Entrecôte oder Rinderfilet

Petersilienwurzeln, konfiertes Knoblauch, Bäckerin Kartoffeln^{d, e, l, a}

29,00€

Schnitzel vom Kalb

lauwarmer Kartoffel – Radieschensalat, Zitrone, Preiselbeeren^{a, e, l, c}

21,00€

SÜßES DANACH

Hausgemachte weiße Schokolade, Kokos, Curry, Ananas^{d, b, m, k}

10,00€

Vanillecreme, Marille, Rosmarin^{d, b, m, k}

9,00€

Noch etwas Platz für sehr guten Käse?

Kleiner Käseteller^{a, d}

8,00€

GETRÄNKE

Wasser

<i>Wasser, gefiltert (mit oder ohne Kohlensäure)</i>	0,5l	3,10€
<i>Güstrower Mineralwasser „Gourmet“ feinperlig</i>	0,25l	2,50€
	0,75l	6,70€
<i>Güstrower Mineralwasser „Gourmet“ still</i>	0,25l	2,50€
	0,75l	6,70€

Biere

<i>Lübzer Pils - vom Fass^a</i>	0,3l	3,10€
	0,5l	4,20€
<i>Duckstein Original - vom Fass^a</i>	0,3l	3,40€
	0,5l	4,50€
<i>Duckstein Weizen - aus der Flasche^a</i>	0,5l	4,30€
<i>Grimbergen Blonde - aus der Flasche^a</i>	0,33l	3,90€
<i>Lübzer alkoholfrei - aus der Flasche^a</i>	0,33l	3,10€
<i>Alster^a</i>	0,3l	3,10€
	0,5l	4,20€

Limonaden

<i>Fritz Kola</i> ^{1,9}	0,2l	2,60€
<i>Fritz Kola ohne Zucker</i> ^{1,9,13}	0,2l	2,60€
<i>Fritz Mischmasch</i> ^{1,9}	0,2l	2,60€
<i>Fritz Limo Orange</i> ^{1,3}	0,2l	2,60€
<i>Fritz Limo Apfel-Kirsch-Holunder</i>	0,2l	2,60€
<i>Fritz Limo Zitrone</i> ³	0,2l	2,60€
<i>Thomas Henry - Tonic Water</i> ^{3,10}	0,2l	2,90€
<i>Thomas Henry - Bitter Lemon</i> ^{3,10}	0,2l	2,90€
<i>Thomas Henry - Ginger Ale</i> ^{1,3,10}	0,2l	2,90€
<i>Thomas Henry - Spicy Ginger</i> ³	0,2l	2,90€

Säfte, Nektare

	0,2l	0,4l
<i>Loona Orangensaft</i>	2,70€	4,80€
<i>Loona Apfelsaft naturtrüb</i>	2,70€	4,80€
<i>Loona Rhabarbarnektar</i> ³	2,70€	4,80€
<i>Loona Kirschnektar</i> ³	2,70€	4,80€
<i>Loona Ananassaft</i> ³	2,70€	4,80€
<i>Loona Bananennektar</i>	2,70€	4,80€
<i>Loona Marakujanektar</i>	2,70€	4,80€

Selbstverständlich sind alle unsere Säfte/Nektare auch als Schorle erhältlich. 2,50€ 4,50€

Bauer Ginger Verde Bio 0,3l 4,00€

Aperitifs

<i>Lillet Berry</i> ^{1,14}	30cl	6,90€
<i>Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry</i>		
<i>Rosé Tonic</i> ¹⁰	30cl	8,40€
<i>Belsazar Rosé, Tonic Water</i>		
<i>Aperol Sprizz</i> ^{1,10}	30cl	6,70€
<i>Aperol, Prosecco, Sodawasser</i>		
<i>Aperol</i> ^{1,10}	5cl	4,50€
<i>Belsazar Vermouth white</i> ⁹	5cl	6,60€
<i>Belsazar Vermouth red</i> ⁹	5cl	6,60€
<i>Belsazar Vermouth dry</i> ⁹	5cl	5,50€

Cocktails mit Alkohol

<i>Moscow Mule</i> ^{3,10}		7,80€
<i>Vodka, frischer Limettensaft, Spicy Ginger</i>		
<i>Whiskey Sour</i> ¹		6,90€
<i>Whiskey, frischer Zitronensaft, Zuckersirup</i>		
<i>Solero Smash</i> ^{9,3}		8,10€
<i>Belsazar White, Vodka, Maracujasaft, frischer Zitronensaft</i>		
<i>Chambord Bramble</i>		7,10€
<i>Chambord, Bombay Sapphire, frischer Zitronensaft</i>		

Cocktails ohne Alkohol

*Fruit Explosion*³ 4,90€
Orangensaft, Maracujasaft, Bananensaft, Kirschsaf, Vanillesirup

*Fruchtwunder*³ 4,90€
Maracujanektar, Orangensaft, Ananassaft, Apfelsaft

Spirituosen

	4cl
<i>Bombay Sapphire</i>	6,70€
<i>Foerster's Heide Gin</i>	7,20€
<i>Hendricks</i>	7,20€
<i>Belvedere</i>	7,90€
<i>Moskovskaya</i>	4,90€
<i>Grey Goose</i>	7,80€
<i>Havana 7y</i>	7,20€
<i>Ron Zacapa 23y</i>	9,90€
<i>Laphroig</i>	7,90€
<i>Jack Daniels</i> ¹	5,90€
<i>Jameson</i> ¹	6,90€
<i>Lagavulin 16y</i> ¹	9,90€

Selbstverständlich sind alle Spirituosen gegen Aufpreis von 2,50 € als Longdrink erhältlich.

Heissgetränke

Caffé Crema ¹¹	2,20€
Pott Caffé Crema ¹¹	4,00€
Espresso ¹¹	2,10€
Espresso Doppio ¹¹	3,50€
Latte Macchiato ^{11,9}	3,80€
Milchkaffee ^{11,9}	3,20€
Cappuccino ^{11,9}	2,80€
Heiße Trinkpraline de Prie ⁹	4,50€

TrinkMeerTee aus kontrolliert biologischem Anbau	0,35cl
Wogen Glätten aromatisierter Grüntee, zart und fruchtig ⁹	4,30€
Auf Tauchstation aromatisierter Früchtetee, Sanddorn, Orange-Quitte	4,30€
Punkt 5 am Hafen Schwarztee, First Flush Darjeeling ⁹	4,90€
Frischer Friese Kräutertee mit Pfefferminze	4,30€
Land in Sicht aromatisierter Kräutertee, zart und fruchtig	4,30€
Rückenwind aromatisierter Früchtetee mit Beerengeschmack	4,30€

Digestifs

Averna ¹	5,50€
Kaland Kümmel	6,50€
Baileys ⁹	4,10€
Grappa Nonino Di Prosecco	7,80€

Geiste & Liköre

Chambord ⁿ	6,90€
Maennerhobby Himbeer Geist oder Sanddorn Geist	7,50€
Maennerhobby Sanddornlikör natur oder	6,90€

Weißwein	Glas	Flasche
<p><i>Weißburgunder Weingut Knöll & Vogel, Pfalzⁿ</i> <i>Ein leichter, feiner und geschmeidiger Weißwein mit harmonischem Abgang.</i></p>	5,50€	19,50€
<p><i>Grauburgunder Weingut Karl Pfaffmann, Pfalzⁿ</i> <i>Intensive Fruchtaromatik und eine gut eingebundene Säure, dazu die Kombination von Schmelz, Cremigkeit und Eleganz</i></p>	4,80€	17,00€
<p><i>Riesling Kirchenstückⁿ Weingut Kesselring, Pfalz</i> <i>biologischer Weinanbau, Gereift in der Top-Lager Ellerstadter Kirchenstück: frisch, fruchtig und mit einer wunderbar mineralischen Note.</i></p>	5,90€	21,00€
<p><i>Grüner Silvaner Weingut Hiestand, Rheinhessenⁿ</i> <i>Kräftig und füllig im Mund, aber nicht aufdringlich. Milde Säure begleiten diesen Wein in seinem ganzen Abgang. So schön kann Silvaner sein!</i></p>	5,50€	19,50€
<p><i>Mesta Blanco Bodegas Fontana, Uclés, Spanienⁿ</i> <i>biologischer Weinanbau, Sortentypische Aromen von Mango, Stachelbeere und Apfel. Frisch, leicht und dennoch vollmundig und verspielt</i></p>	5,10€	17,50€
<p><i>Goldriesling Schloss Proschwitz, Sachsenⁿ</i> <i>Das Bukett von Pfirsich, reifer Gelbfrucht, leichter Honig-Note sowie von dezenter Muskatnuss und einer Prise Flieder sind typisch für ihn. Am Gaumen frisch und klar mit einer leichten Würze und wenig Säure.</i></p>	–	46,00€
<p><i>Chablis AOP Victor Berard, Burgund, Frankreichⁿ</i> <i>Steinartig und mineralisch, sehr guter Biss, wird sehr gut durch den fülligen Geschmack im Abgang ergänzt.</i></p>	–	62,00€

Roséwein

*Spätburgunder Weißherbst Classic QbA Weingut Knöll & Vogel, Pfalz ⁿ
Kerniger Rosé mit intensiver, frischer Frucht*

Glas Flasche

4,90€ 17,50€

Mesta Rosada n Bodegas Fontana, Uclés, Spanien ⁿ

*biologischer Weinanbau, junger, erfrischender und vollmundiger Rose mit verlockenden
Aromen von roten Beerenfrüchten wie Himbeeren und Erdbeeren. Saftig und geschmackvoll.*

4,90€ 17,50€

Rotwein

Frühburgunder trocken, Weingut Kesselring, Pfalz ⁿ

*biologischer Weinanbau, im Duft eine Kombination klassischer Frühburgunder-Aromen
wie vollreife Feigen, Terroir-Komponenten, aromatische Anklänge von Vanille und Röststoffe.*

5,90€ 21,00€

Syrah Vin de Pays d'Oc Domaine de La Baume, Languedoc, Frankreich ⁿ

Ein mehrfach ausgezeichnete Wein - stark, komplex und hervorragend ausgeglichen

5,90€ 21,00€

L'Apassione Rosso Sartori, Rosso delle Venezie IGT Venetien, Italien ⁿ

*Ein kleiner Amarone, der aus teilgetrockneten Trauben gekeltert wird, mit intensivem
Bukett nach trockenem Obst und Gewürzen. Trocken und samtig mit harmonischem Körper.*

6,60€ 23,00€

Nero D'Avola Terre IGT Biologischer Weinanbau, Mont'Albano, Sizilien, Italien ⁿ

*Glänzende Farbe, mit violetten Spiegelungen, Bukett nach Veilchen, Gewürzen und Dörripflaumen.
Am Gaumen ist er körperreich, samtig, mit würziger Note im Finale*

4,90€ 17,50€

Rotwein	Glas	Flasche
Arnegui Rioja Pagos del Rey, Rioja Tinto Tempranillo Crianza Rioja, Spanien ⁿ	6,20€	22,00€
<i>Die Aromen spiegeln sich am Gaumen wider und der Wein präsentiert sich sehr weich und harmonisch, mit abgerundeten Tanninen, einem klaren Fruchtausdruck und dezenten süßlichen Gewürznuancen im anhaltenden Abgang.</i>		
Amarone della Valpolicella Classico „Reius“ Sartori, Venetien, Italien ⁿ	–	79,00€
<i>Ein konzentriert aromatischer Wein mit fruchtigem Bukett, Würznoten und einem samtigen Geschmack.</i>		
Felino Cabernet Sauvignon Vina Cobos, Mendoza, Argentinien ⁿ	–	55,00€
<i>Der Gaumen ist mächtig und komplex. Schwarze Johannisbeeren, reife Tannine, feine Mineralität</i>		
Dessertweine	Glas	0,5l
Traminer Spätlese „Goldener Wagen“ Schloss Wackerbarth Radebeul, Sachsen ⁿ	6,60€	38,00€
<i>Dieser Traminer betört mit seinem Duft von blühenden Rosen und fruchtigen Litschi-Aromen, die perfekt in die feine Mineralität der königlichen Weinbergslage eingebunden sind.</i>		
Marienburg Riesling Auslese süß biolog. Weinanbau Weingut Frank Brohl, Mosel ⁿ	5,90€	30,00€
<i>Dieser Riesling strotzt vor Kraft! Ein sehr intensiver Duft nach reifem Apfel, Honigmelone und süßen Nektarinen.</i>		
Sekt/Prosecco/Champagner	Glas	Flasche
Lorenz&Dahlberg Premium Sekt Schloß Affaltrach, Württemberg ⁿ	5,50€	–
Sartori Prosecco Spumante Sartori, Venetien, Italien ⁿ	4,50€	29,00€
Champagner Veuve Bonneval Brut Blanc ⁿ	–	59,90€
Champagner Veuve Bonneval Brut Rosé ⁿ	–	59,90€

