

# Herzlich Willkommen

## ***in der Bildungs- & Begegnungsstätte BlauHaus***

*Wir freuen uns, Sie als Gast im BlauHaus zu begrüßen.  
Als gemeinnützige Einrichtung der ELSTER WERKE GmbH integrieren wir Menschen mit Behinderungen in unser Service- und Küchenteam. So wird Jedem eine gleichberechtigte Teilhabe am Leben in unserer Gesellschaft ermöglicht.*

*Genießen Sie die besondere Atmosphäre im Gastraum oder nehmen Sie Platz auf unserer Sommerterrasse, inmitten der Natur mit Blick auf die Schwarze Elster.*



*Liebe Gäste,*

*Wir sind Partner der Initiative „Regionale Speisekarte“ und bringen Ihnen mit unserer internationale Küche Vielfalt und Geschmack auf den Tisch. Dafür verwenden wir viele regionale Produkte und arbeiten vorrangig mit regionalen Erzeugern/ Lieferanten zusammen. Frische Zutaten, aromatische Kräuter und exotische Gewürze bereichern die Spezialitäten unserer BlauHaus-Küche mit unserem kreativen Küchenteam.*



*Unter diesem Symbol finden Sie alle Gerichte der Initiative „Regionale Speisekarte“. Alle unsere Speisen zu durchschnittlich 70% aus regionalen Zutaten produziert.*

**Wir wünschen allen Gästen einen  
Guten Appetit!**

*Auf der letzten Seite finden Sie eine Übersicht von unseren regionalen Lieferanten.*

## Kleines Vorweg



**Essenz vom Spargel** **5,00**  
mit grünem und weißem Spargel & Parmesanstange

**Gebackenes Spargel-Schinkenröllchen** **8,50**  
an saisonalen Blattsalat, Gurke, Tomate & Paprika  
mit einer Bärlauch Vinaigrette (A,G,J)

**Dreierlei vom Meer** **9,50**  
mit gebratener Garnele, gebeizter Lachs auf geröstetem Baguette,  
Shrimps-Cocktail mit Chiffonade & Limone (A, D, G, I, J)

**Flammkuchen Spargel** **9,50**  
mit Schmand, Zwiebeln, Tomaten,  
grünem & weißem Spargel & Hollandaise (A, C, G)

## Blau Haus Classic

**BlauHaus Burger** **14,00**  
mit Rindfleisch, Eisbergsalat, Tomate, Gewürzgurken, Käse,  
Bacon & Pommes (A, G, H, I)

**Schnitzel „Wiener Art“** **14,00**  
in Butter goldbraun gebraten, mit Dauphine-Kartoffeln,  
Preiselbeeren, Zitrone & Beilagen-Salat (A, C, G, I, J)

**Flammkuchen Klassisch** **8,00**  
mit Schmand, Speck & Zwiebeln (A, G)

\* Gekennzeichnete Speisen Gerichte und Getränke können Zusatzstoffe und Allergene enthalten.  
Mehr Informationen dazu erhalten Sie auf der letzten Seite.

# Fisch & Fleisch

---

## **Gefüllte Putenbrust**

**13,50**

mit Feta, Paprika, Aubergine & Zucchini Füllung  
auf Spargel Risotto & glasierten Kirschtomaten (G, I)

## **Ravioli mit Pecorino & Feige** (A, C, G)

**9,50**

auf wahlweise: Pesto & Pinienkerne (H)  
Tomaten-Lauchschmelze (G)  
Mediterranem Gemüse

## **200g Roastbeef**

**23,00**

auf gebratenem Spargel, Frühjahrskartoffeln mit  
Kräuterquark Dip & Portweinsauce (G, I)

## **Duett vom Lachs & Zander**

**16,50**

an Ravioli mit Spargel & Ricotta Füllung  
dazu ein Zitronengras-Butter-Sauce (A, D, G, I)

# Süße Verführung

---

## **Waldmeister-Erdbeeren Tiramisu**

**6,50**

mit Ricotta, Löffelbiskuit & Kakaopulver (A;G)

## **Rhabarbertarte**

**6,50**

an Marinierten Erdbeeren mit Vanilleeis (A;C;G;H)

\* Gekennzeichnete Speisen Gerichte und Getränke können Zusatzstoffe und Allergene enthalten.  
Mehr Informationen dazu erhalten Sie auf der letzten Seite.