

HERZLICH WILLKOMMEN

in der Bildungs- & Begegnungsstätte BlauHaus



*Wir freuen uns, Sie als Gast bei uns begrüßen zu dürfen.
Als gemeinnützige Einrichtung der ELSTER WERKE gGmbH
integrieren wir Menschen mit Behinderungen in unser Service-
und Küchenteam. So erfüllen wir unseren Auftrag als WfbM* und
ermöglichen eine gleichberechtigte Teilhabe
am Leben in unserer Gesellschaft.*

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

**Werkstatt für Menschen mit Behinderungen*



Team BlauHaus

Das BlauHaus ist ein Werkstattarbeitsbereich der gemeinnützigen ELSTER WERKE GmbH. Hier arbeiten Fachkräfte Hand in Hand mit Menschen mit Behinderungen.



Grüße aus der Küche

Ob in der Küche oder im Service - die Arbeitsmodule sind so aufgebaut, dass auch Menschen mit Behinderungen Arbeitsaufgaben mit Unterstützung sehr gut erledigen können.



Hotel Barrierefrei

Das TraumHaus bietet barrierefreie Übernachtungsmöglichkeiten für Einzelreisende, Familien oder Gruppen, Menschen mit oder ohne Beeinträchtigungen.



TraumHaus

Gruppenangebote/-preise und Reservierungen können Sie gern telefonisch unter Tel.: (03535) 4830-150 oder per Email an kontakt@elsterpark-herzberg.de anfragen.



ErlebnisWelt

Wir bieten vielfältige Möglichkeiten, aktiv zu werden, gemeinsam im Team Spaß zu haben, sich zu erproben oder mit dem Rad- oder Kanu die Region zu erkunden bei Wanderungen, GPS-Touren u.v.m.



Outdoor ElsterPark

*Noch mehr Action bietet unser Hochseilgarten. Die eigenen Grenzen austesten und mutig die Welt aus anderer Perspektive zu betrachten, ist eine tolle Erfahrung- auch als Team-Event.
Outdoor-Tel.: 03535 4830-120*

Regionale Speisekarte

Wir sind Partner der Initiative „Regionale Speisekarte“ und bringen Ihnen mit unserer internationalen 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, multikulturellen Küchenteam.

*Wir wünschen allen Gästen einen
Guten Appetit!*

*** Alle unsere Speisen werden zu durchschnittlich
70% aus regionalen Zutaten produziert.**

**Eine Übersicht unserer regionalen Lieferanten finden Sie am Ende der Speisekarte.*



Guten Appetit

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Tagessuppe der Saison*

8,50 €

Feines Würzfleisch vom Kalbstafelspitz

mit Bergkäse überbacken, serviert im Töpfchen (G, J, A)

9,90 €



Vulcano Schinkenplatte

50g

Steirischer Karreespeck / Bergkäse / Meerrettich / Saure Gurken (A, G, J, L)

dazu BlauHaus Bratkartoffelbrot

9,90 €

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Hausgemachter Hummus



Pitabrot / Rucola / Kirschtomaten (A, G, K, 14)

12,90 €

Mediterrane Quiche

getrüffelter Feldsalat / Cranberrys (A, C, G, H, 12)

14,90 €

Gebackene Ziegenkäsepraline



gefüllt mit Honig, Thymian, Walnüsse / Rote-Beete-Apfel Salat / Rucola (A, C, G, H)

14,90 €

Salat

Bunter BlauHaus Salat

Gurke / Tomate / Paprika / Blattsalat / Balsamico Dressing (H)

8,90 €

Cesar Salad

Römersalat / Ei / Croutons / Grana Padano / Kirschtomaten / Cesar Dressing (A, C, D, G)

14,90 €

Wahlweise

Gegrilltes Brüstchen vom Fasan + 6,90 €

Wildfang-Garnele + 6,90 €

BlauHaus Veggie

Veganes Kichererbsen Curry

Saisonales Gemüse / Pilze / Erdnuss / Kokosmilch / gebackene Reisbällchen (A, E, F, H, K)

18,90 €

Veggie Burger

Smoked-Jackfruit Patty / Mangochutney / Tomate / gepickelte Zwiebel / Rucola (A, H, K, 19)

19,90 €

wahlweise mit Pommes + 4,00 €

wahlweise mit Süßkartoffelpommes + 4,50 €

BlauHaus Flammkuchen

Flammkuchen klassisch

mit Schmand, Speck & Zwiebeln (A, G)

12,90 €

Flammkuchen mit Ziegenkäse, Honig, Rosmarin und Rucola (A, G)



16,90 €

Flammkuchen mit Tomaten, mediterranem Gemüse, Serrano-Schinken & Parmesan (A, G)

16,90 €

Flammkuchen mit Räucherlachs, Dillpesto, roten Zwiebeln & Mozzarella (A, G, D)

16,90 €

BlauHaus Classics

BlauHaus Burger vom Angusrind

Tomate / Rucola / Bacon/ Gurke / Cheese -Cream (A, C, G, J)

19,90 €

wahlweise mit Pommes + 4,00 €

wahlweise mit Süßkartoffelpommes + 4,50 €

Schnitzel Wiener Art vom Schwein

Steirischer Kartoffel-Kernölsalat / Preiselbeeren / Zitrone (A, C, G, I, J)

23,90 €

Gegrillte Maishähnchenbrust

Ratatouille / Parmesan-Kartoffel (I, G)

24,90 €

Bei einem Teil unserer Gerichte bieten wir kleinere Portionen an, der Preis beträgt ca. 80 %.

Beilagenänderungen berechnen wir mit 2,00 € pro Gericht.

Vielen Dank für Ihr Verständnis. Ihr BlauHaus Team.

BlauHaus Classics

Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb

Steirischer Kartoffel-Kernölsalat / Preiselbeeren / Zitrone (A, C, G, I, J)

26,90 €

Rinderbäckchen



Kartoffelwürfel / Butterbohnen / Kräutersaitlinge / Portweinjus (G, I, J, L)

28,90 €

Rosa gebratener Kalbsrücken

Sellerie Stampf / gebratene Waldpilze / Frühlingsgemüse / Balsamico-Zwiebeljus (I, G, J)

28,90

Bei einem Teil unserer Gerichte bieten wir kleinere Portionen an, der Preis beträgt ca. 80 %.

Beilagenänderungen berechnen wir mit 2,00 € pro Gericht.

Vielen Dank für Ihr Verständnis. Ihr BlauHaus Team.

BlauHaus Pasta

Burratina & Pasta

gefüllte Carameline mit Scamorza und Radicchio / Tomatensugo / Salbeibutter (A, C, G, 15)

21,90 €

Linguine

Ponzu-Misosauce / Tomaten-Zwiebelschmelz / Parmesan (A, C, G, 13)

16,90 €

wahlweise mit

100g Rosa gebratene Kalbsrückenstreifen + 6,90 €

Wildfang-Garnele (B) + 6,90 €

Gnocchi aglio olio



Pesto Rosso / Zucchini / Kirschtomaten / Rucola / Grana Padano (A, C)

18,90 €

wahlweise mit

Gegrilltes Brüstchen vom Fasan + 6,90 €

Wildfang-Garnele (B) + 6,90 €

BlauHaus Fisch

Lausitzer Saiblings-Filet

Kartoffel / Lauchgemüse / Gurken / Apfel / Meerrettich-Beurre rouge (D, G, H, 17)

25,90 €

Loup de Mer

Wolfsbarschfilet / Chorizo-Risotto / Broccolini / Beurre blanc (D, G, H, 16)

26,90 €

Bei einem Teil unserer Gerichte bieten wir kleinere Portionen an, der Preis beträgt ca. 80 %.

Beilagenänderungen berechnen wir mit 2,00 € pro Gericht.

Vielen Dank für Ihr Verständnis. Ihr BlauHaus Team.



BlauHaus Sweets

Topfen-Marillen Knödel

Pistaziencreme / Buttercrumble (A, C, G, H)

10,90 €

Gebackenes Cappucino Eis

Birnenchutney / Tonkabohnen-Creme (A, C, G)

13,90 €

Blutorangensorbet

heiße Kumquats / Kürbiskern-Thymian Crunch (A, C, G, H, 18)

13,90 €

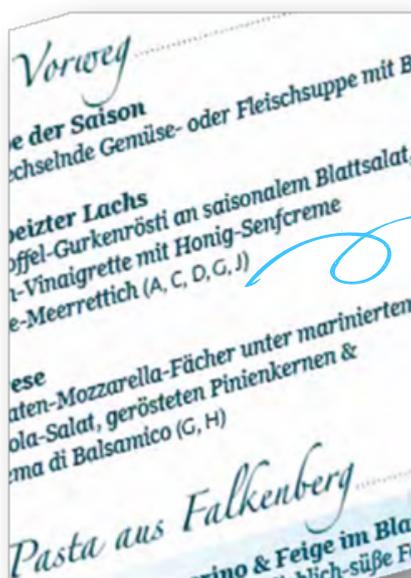
Allergene & Zusatzstoffe

Mögliche Allergene in den Speisen sind mit Buchstaben gekennzeichnet.

Zusatzstoffe

Alle Speisen und Gerichte die mit **Zahlen** gekennzeichnet sind, enthalten **Zusatzstoffe**.

1. Farbstoffe
2. Konservierungsstoffe
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmackverstärker
5. Süßstoffe/Zuckeraustauschstoffe
6. geschwefelt
7. Phosphat
8. Enthält Koffein
9. Chininhaltig
10. Stabilisatoren u. Verdickungsmittel
11. Säuerungsmittel/Zitronensäure



- A** Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H** Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse (Cashewkerne), Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- I** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
- M** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Inhaltsstoffe

Mögliche Allergene in den Speisen sind mit Buchstaben gekennzeichnet.

12

Die **Quiche Lorraine** ist eine herzhafte französische Tarte mit einer goldbraunen, knusprigen Teighülle. Sie enthält eine Füllung aus Eiern, Sahne, Speck und Käse. Dieser Klassiker der französischen Küche vereint cremige Texturen und deftige Aromen und eignet sich ideal für Frühstück oder Brunch.

13

Ponzu ist eine Würzsauce auf Basis von Zitrusfrüchten und Sojasauce, die in der japanischen Küche verwendet wird.

14

Hummus ist ein cremiger Dip aus pürierten Kichererbsen, Sesampaste (Tahini), Zitronensaft, Olivenöl und Knoblauch. Dieser köstliche mediterrane Klassiker ist nicht nur vegan, sondern auch voller Ballaststoffe und gesunder Fette – perfekt als Beilage oder Brotaufstrich.

15

Carameline Pasta ist eine kunstvolle Kreation, die sich durch eine zarte, karamellierte Süße auszeichnet. Die Pasta wird mit einer süßen, goldbraun karamellisierten Schicht versehen, die ihr einen besonderen Geschmack verleiht. Sie passt hervorragend zu herzhaften Saucen und bringt eine interessante Süß-Salzig-Balance in jedes Gericht.

16

Beurre Blanc ist eine französische Weißweinsauce, die aus Butter, Weißwein und Schalotten hergestellt wird. Die Sauce zeichnet sich durch ihre samtige Textur und ihre leichte Säure aus, die perfekt zu Fisch- oder Geflügelgerichten passt. Sie verleiht jedem Gericht eine luxuriöse Note.

17

Beurre Rouge ist eine klassische Buttersauce der französischen Küche, die vor allem zu Fisch und hellem Geflügel serviert wird. Sie unterscheidet sich von den warm aufgeschlagenen Saucen dadurch, dass sie kein Ei enthält.

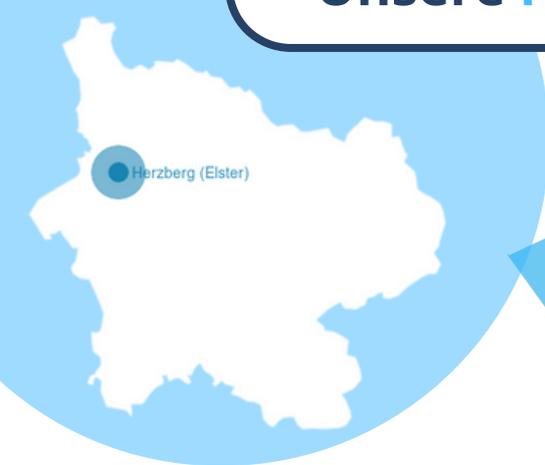
18

Kumquats sind kleine, ovale Zitrusfrüchte mit einer essbaren Schale. Ihr Geschmack ist eine spannende Kombination aus süß und sauer, was sie zu einer hervorragenden Zutat für Salsas, Desserts oder als Garnitur macht. Ihr intensiver Zitrusgeschmack verleiht jedem Gericht eine erfrischende und belebende Note.

19

Jackfruit ist eine tropische Frucht, die in ihrer unreifen Form eine fleischähnliche Textur hat, die perfekt als pflanzliche Fleischalternative dient. Mit ihrem milden Geschmack und der zarten Struktur wird sie oft in veganen Gerichten verwendet, um Gerichte wie Pulled Pork zu imitieren, während sie gleichzeitig reich an Vitaminen und Ballaststoffen ist.

Unsere regionalen Zulieferer



1



Bäckerei Bubner
Am Markt 5
04916 Herzberg
www.bubner.de

2



Weingut Hanke
Alte Schweinitzer Str. 80
06917 Jessen (Elster)

3



Berg-Hof Osteroda
Osteroda 10
04916 Herzberg (Elster)
www.wildfasanerie.de

4



Eiscafé Birnbaum
Chausseestraße 5
14913 Hohenseefeld
www.birnbaums-eiscafe.de

5



Bauer Fruchtsaft GmbH
Am Brunnenpark 5-6
04924 Bad Liebenwerda
www.bauer-fruchtsaft.de

6



Fleischerei Bummel
Friedrich-List-Straße 14
04895 Falkenberg/Elster
www.fleischerei-bummel.de

6



BON PASTAIO GmbH
Lindenstraße 51
04895 Falkenberg/Elster
www.bonpastaio.de

7



Eiscafé Winter
Doberluger Str. 27
04938 Uebigau-Wahrenbrück
www.eiscafe-winter.de

8



Mineralquellen
Bad Liebenwerda GmbH
Am Brunnenpark 1-4
04924 Bad Liebenwerda

11



Zebuland ökologischer Landbau
Berliner Straße 5
15806 Zossen
www.zebuland.de

12



Getränke Kreibler
Rietdorf 17
15936 Ihlow

14



Weinhandel Sommer
Dorfstr. 26
04924 Oschätzchen

13



Café „Lötz“ im Walde
Bergstraße 12
15806 Zossen
www.cafe-im-walde.de