

Liebe Gäste

herzlich willkommen im Blesius Garten
Schön, dass Sie da sind.

Für uns bedeutet „gesellige Lebensfreude“ gemeinsam mit Freunden und Familie an einem Tisch zu sitzen, miteinander reden, lachen und Spaß haben. Das Essen genießen, miteinander anstoßen und den Augenblick genießen.

Bei unseren Speisen legen wir viel Wert auf ausgesuchte & regionale Produkte, von deren Qualität wir vollkommen überzeugt sind.

Seit 1998 bieten wir Ihnen mit unseren Kraft Bräu Klassikern hell, dunkel und Weizen sowie einer steigenden Anzahl an jahreszeitlich abgestimmten Sonderbieren eine interessante und individuelle Bierauswahl.

Genießen Sie eine kleine Reise durch die Braukunst und lassen Sie sich von einzigartigen Komposition und vielseitigen Aromen begeistern,

Ihre Familie Tonkaboni & Team

Küchen - Öffnungszeiten

Montag – Donnerstag von 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Freitag und Samstag von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr
& 17:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Sonn- und Feiertage von 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr

APERITIF EMPFEHLUNG

Windspiel Gin

Der Craft Gin aus der Vulkaneifel.
Ein Dry Gin der aus Kartoffeln entsteht.
Üppiges Wacholderaroma im Konzert mit
Zitrone und Koriander. Gibt's auch alkoholfrei.

10,50 €

Empfohlener Tonic

Windspiel Tonic Water

€ 3,50

Hugo

Der Ehrliche

Prickelnd frischer Perlwein. Durch schonende Verfahren wird eine Essenz
aus biologischen Holunderblüten, Minze und Limetten extrahiert.
Es verleiht dem Hugo seinen unvergesslichen Geschmack

8,50 €

2021er „Cuvée Blesius Garten“

Riesling Sekt Brut

Sektgut St. Laurentius Klaus Herres, Leiwen / Mosel

7,00 €

Veneziano „Spritz“

Veneziano Bio Aperitivo Naturale

Aus verschiedenen Kräutern ganz ohne künstliche Aromen und Farbstoffe hergestellt.
Für unverfälschten Spritz-Genuss – aufgefüllt mit Soda und Rieslingsekt. Gibt's auch alkoholfrei.

8,50 €

Liefmans Fruitesse—on the rocks

Fruchtbier mit leicht rosafarbenem Schaum verrät auch im Geruch die roten Früchte:

Erdbeere, Himbeere, Kirsche, Brombeere und Holunder

im Geschmack fruchtig süß und erfrischend säuerlich

4,50 €

SCHMANKERLN ZUM BIER

Bitterballen mit Schnittlauch-Senf -Dip

hausgemachte Rindfleischkroketten ^(G, SEL, E, S, ML)

8,50 €

BIERTAPAS IM GLAS—nur bis 17:00 Uhr

Teigroulade

gefüllt mit Hackfleisch, Zwiebel-Biersauce ^(G, ML)

7,50 €

Tabouletsalat mit Joghurt-Minz-Dip ^(ML, G)

5,00 €

Rindfleischsalat

mit Schnittlauch-Ei-Vinaigrette ^(S, E)

7,50 €

Griebenschmalz ^(G)

4,50 €

Falafel mit Humus ^(G, Sel)

mit Tonkas Falafel-Gewürz

5,50 €

Unser Brotkörbchen mit 3erlei Tonkas Gewürz-Aufstrich

orientalisch, mediterran und pikant

Landhausbrot vom Bäcker Braunshausen in Ruwer ^(SW, G, ML)

9,50 €

Kraft Bräu Metzgerbrett

(für 2 Personen)

in Kooperation mit Metzgermeister Marco Haag:
Streichsalami, Schinken aus dem Barriquefass, Omas gekochter Schinken,
Rohesser mit Kraft Bräu Dunkel, Hopfenblutwurst, Leberwurst,
Käse, Griebenschmalz, Mixed Pickles, Brot ^(G, ML, S, SW)

15,00 € pro Person

*Kraft Bräu Dunkel – dunkles Lagerbier – 5,0%
Karamell – Röstaromen – leichte Süße*

VORNEWEG

Tatar vom Eifelrind

klassisch abgeschmeckt mit Zwiebeln, Kapern, Cornichons, Sardellen,
Senfkörner zum selbst verfeinern, geröstetes Brot ^(G, Se, SW, F)

18,50 €

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

Hausgebeizter norwegischer Lachs

im Nori-Blatt gehüllt, Ponzu-Sauce,
Wakame-Salat, Sushi-Reis ^(F, So, Ses, G)

18,00 €

*Kraft Bräu K(r)ölsch—4,8%
hohe Drinkability mit eigenem Charakter*

Ziegenfrischkäsepraline im Pistazienmantel

Rote Bete Türmchen, Birnen-Walnuss-Vinaigrette, Rote Bete Shot ^(ML, SF)

16,00 €

*Kraft Bräu Weizen - 5,0%
Weiche Textur—intensiv fruchtig—spritzig*

Schinken Kürbis

marinierter Kürbis-Avocado-Salat, Serano-Schinken hauchdünn aufgeschnitten
Schinken-Chip, Guacamole-Dip ^(SW)

15,50 €

*Kraft Bräu Hell – helles Lagerbier - 5,0%
Vollmundig frisch – dezent gehopft*



SALATE

„Caesars Salad“

gegrillte Hähnchenbrust, marinierte Kirschtomaten,
Parmesandressing nach Hausrezept, Croutons ^(G, ML)

mit Tonkas Dream of Chicken-Breast

18,50 €

Kraft Bräu Hell – helles Lagerbier - 5,0%

Vollmundig frisch – dezent gehopft

Rindfleischsalat vom Tafelstück

mit Schnittlauch-Ei-Vinaigrette

Radieschen, Tomate und Bratkartoffeln ^(S, E)

18,80 €

Kraft Bräu Hell – helles Lagerbier - 5,0%

Vollmundig frisch – dezent gehopft

Orientalische Falafel Bowl

gemischter Rohkostsalat, eingelegte Edamame,

Zuckerschoten, ausgewählte Blattsalate

Geröstete Kerne, Auberginencreme, Bulgur & Falafel ^(SW, So, Ses, G)

mit Tonkas Falafel Gewürz

17,00 €

Kraft Bräu Sebs Pale Ale – 5,3%

feinherb bitter – tropische Früchte

SUPPEN

Kaspressknödel

mit kräftiger Rinderkraftbrühe ^(G, ML)

8,50 €

Kürbiscremesuppe

mit Curry verfeinert ^(ML, SF)

9,50 €

Linsensuppe „Orientalische Art“

mit veganem Käse-Spinat-Börek ^(SF, G)

9,50 €

TONKAS GEWÜRZBASAR

**Ob indisch, orientalisch, asiatisch oder mediterran,
ob Fisch, Hühnchen, Gemüse oder Rind:**

in der Tonkas Gewürzküche werden unserer Gerichte mit handgefertigten Gewürzmischungen zubereitet und heben sich durch ihre Geschmacksvielfalt und Einzigartigkeit von anderen Küchen ab. Auch unsere Köche lieben die natürlichen Kräuter- und Gewürzmischungen.

Namensgeber der Gewürzmischungen ist Klaus Tonkaboni, mit seinen deutsch-persischen Wurzeln und der Liebe zu kreativen Gerichten mit großer Geschmacksvielfalt. Er hat sich mit einem erfahrenen Gewürzhändler, Bassam Bouni, der seit Jahren in der Welt der internationalen Gewürze zu Hause ist, zusammengetan und spezielle Gewürzmischungen für unser Restaurant zusammengestellt.

Diese Kräuter- und Gewürzmischungen mit all den vielfältigen Geschmacksrichtungen können Sie auch zu Hause beim Kochen benutzen. Insgesamt gibt es 14 verschiedene Gewürzmischungen, die in 50g oder 75g Gläsern erhältlich sind.

Unsere Gewürz- und Kräutermischungen können Sie an der Rezeption und im Restaurant Blesius Garten erwerben.



AUS DER TONKAS-GEWÜRZKÜCHE

Tonkas Gewürz-Tatar (vegan)

Beluga-Linsen, dunkler Bulgur, Basilikum,
Tomaten-Concassée, geschmorte Gurke,
veganer Frischkäse, orientalisches Gewürzöl ^(Ses, SW, G, So)

mit Tonkas Spirit of Marrakesh

14,00 €

*Kraft Bräu Hell – helles Lagerbier - 5,0%
Vollmundig frisch – dezent gehopft*

Korresht-e-Gheymeh – persisches Rindergulasch
aromatisches Gulasch vom Rind mit gelben Linsen, getrockneten Limetten,
Curcuma und Safran verfeinert, Basmatireis ^(SF)

mit Tonkas Sieben

22,50 €

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

Orientalische Gemüse-Tajine (vegan)
Paprika, Fenchel, Petersilienwurzel, Möhren,
Couscous, Ingwer ^(G)

mit Tonkas Tajine Gewürz

17,80 €

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



25 JAHRE KRAFT BRÄU

Kraft Bräu blickt dieses Jahr auf 25 Jahre Geschichte zurück. Die nach der ursprünglichen Eigentümerfamilie Kraft benannte erste Trierer Hausbrauerei im Hotel-Restaurant Blesius Garten wurde im Oktober 1998 gegründet.

„Für uns ist das natürlich ein besonderer Grund zu feiern“, betont Inhaber Klaus Tonkaboni, „und daher wollen wir nicht erst im Oktober mit den Feierlichkeiten beginnen, sondern das ganze Jahr soll zum Jubiläumsjahr werden.“

Zum Zeitpunkt der Gründung gab es nach dem Ende der Löwenbrauerei keine aktive Brauerei mehr in der an Braugeschichte so reichen Stadt Trier. Seitdem sind die Kreationen aus Olewig nicht nur in der Gastronomie im altherwürdigen Blesius Garten erhältlich, sondern sind auch im ausgewählten Einzelhandel sowie auf zahlreichen Festen und Veranstaltungen präsent.

Zum Jubiläum wird es einige besondere Biere geben, wie Brauereileiter Sebastian Nguyen verrät: „In den letzten 25 Jahren haben wir neben unserem Kernsortiment unzählige Sonderbiere gebraut, viele davon nur einmal. Ich habe mir die alten Rezepte noch einmal vorgenommen und es wird in diesem Jahr immer mal wieder Neuauflagen dieser Klassiker geben. Dazu kommen noch ein paar Highlights, zu denen ich natürlich noch nichts verraten will.“

Sebastian Nguyen prägt die Kraft Bräu Biere bereits seit 2010. Unter seiner Führung erweiterte sich das Portfolio der Brauerei von ausschließlich traditionellen Bieren wie Hell, Dunkel und Weizen hin zu modernen, inter-nationalen Bierspezialitäten, die man heute oft unter dem Label Craftbier kennt. Der Gewinn des European Beer Star in Gold für das Seb's Pale Ale ist Beleg für den Erfolg dieser konsequent umgesetzten Bierphilosophie. „Es hat mich besonders gefreut, mit genau diesem Bier diese enorme internationale Anerkennung bekommen zu haben“, freut sich der namensgebende Brauer. „Seb's Pale Ale habe ich 2012 zum ersten Mal gebraut, als Craftbier in Deutschland und Trier noch nicht sehr präsent war. Seitdem haben wir die Rezeptur immer wieder verfeinert, der Award ist eine Auszeichnung für die großartige Arbeit, die das ganze Team jeden Tag leistet.“



Vegan und vegetarisch

Vegi- Currywurst 12,50 €

vegetarische Grillwurst vom Metzger Haag in Ruwer, hausgemachte pikante Currysauce,
Pommes Frites, Mayonnaise ^(G, ML, Sel)

13,90 €

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

Vegano Burger

knuspriges Ciabatta Brötchen, hausgemachtes Zucchini- Aprikosen- Soja- Patty,
asiatischer Möhren-Kraut-Salat, Kräuter, Tomate, Humus, hausgemachter Ketchup,
Süßkartoffel-Pommes ^(G, SF, Ses, So, SW)

18,50 €

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

Dal Baati (vegan)

Indischer Linseneintopf mit rotem Curry, Kräutern und Basmatireis

17,00 €

*Kraft Bräu Weizen - 5,0%
Weiche Textur—intensiv fruchtig—spritzig*

Orientalische Gemüse-Tajine (vegan)

Paprika, Fenchel, Petersilienwurzel, Möhren, Couscous, Ingwer ^(G)

17,80 €

mit Tonkas Tajine Gewürz

*Kraft Bräu Hell – helles Lagerbier - 5,0%
Vollmundig frisch – dezent gehopft*

FISCHMARKT

Catch of the Day

unsere Mitarbeiter geben gerne Auskunft

Tagespreis

Ganzer Wolfsbarsch (400-600gr.)

Schwarzwurzelgemüse, Kartoffelpüree ^(F, ML, Sel, SW)

31.00 €

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

Filet vom Adlerfisch

Mangold-Fenchelgemüse, Butterkartoffeln, Safranschaum ^(F, SF, ML)

29,50 €

*Riegele – Commerzienrat – Export – 5,1%
Malzaromatisch - hopfenbitter*

Filet vom Winterkabeljau

Linsengemüse, Kartoffelwürfel, Cuminschaum ^(F, ML, Sel)

29,50 €

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

GERICHTE ZUM JUBELN

Gekochter Tafelspitz

Boullion-Kartoffeln, frischer Meerrettich ^(SEL, SW, ML, G)

21,50 €

*Kraft Bräu Hell – helles Lagerbier - 5,0%
Vollmundig frisch – dezent gehopft*

Kraft Bräu Steak-Toast

Geröstetes Bauernbrot mit mariniertem Rinderrückensteak,
Schnittlauch- Senf- Dip, Speck, Tomate, Spiegelei und Pommes Frites ^(ML, S, G, SW, E)
mit Tonkas Ribs & More

25,50 €

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

Brauers Rippe

Schweinerippe vom Eifelschwein am Stück im Malzsud gegart,
in herzhafter BBQ-Würzmarinade, Pommes Frites und Krautsalat ^(G, Sel, SW)

23,50 €

*Riegele – Commerzienrat – Export – 5,1%
Malzaromatisch - hopfenbitter*

Wiener-Schnitzel

Paniertes Schnitzel vom Kalb
Pommes Frites, Preiselbeeren, kleiner Salat ^(G, E, ML, SW)

27,50 €

*Kraft Bräu Hell – helles Lagerbier - 5,0%
Vollmundig frisch – dezent gehopft*

GERICHTE ZUM JUBELN

1/2 Freiland Hähnchen von der Rotisserie

mit großen gemischten Salat

mit Tonkas Spirit of Chicken

19,50 €

Kraft Bräu New Zealand Pils – Pils - 5,5%

Klassisch herb – spritzige Fruchtnote

Brauhaus-Burger

knuspriges Ciabatta Brötchen vom Bäcker Braunshausen,
200 g Rinderhack, hausgemachte BBQ-Sauce, gegrillte Chorizo Wurst,
Salat, Zwiebeln, Tomate, Gurke, Pommes Frites, hausgemachter Ketchup ^(G,SW)

mit Tonkas Burger & Hack

20,50 €

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

feinherb bitter – tropische Früchte

Blesius Garten Steak

Rumpsteak vom Eifelrind, hausgemachte Kräuterbutter,
Röstkartoffeln, kleiner Salat ^(ML, S, G)

32,80 €

Kraft Bräu Dunkel – dunkles Lagerbier – 5,0%

Karamell – Röstaromen – leichte Süße

Blesius Garten Currywurst

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

13,90 €

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

feinherb bitter – tropische Früchte

AUS DER BIERGENUSSKÜCHE

Cut of the day

unsere Mitarbeiter geben gerne Auskunft

Tagespreis

Tatar vom Eifelrind

klassisch abgeschmeckt mit Zwiebeln, Kapern, Cornichons, Sardellen
Senfkörner zum selbst verfeinern, Pommes Frites ^(G, Se, SW, F)

28,50 €

*Kraft Bräu Hell – helles Lagerbier - 5,0%
Vollmundig frisch – dezent gehopft*

Krustenbraten vom Schweinebauch

Kartoffelknödel, Spitzkohlsalat ^(G, ML, So. Ses)

23,50 €

*Kraft Bräu Dunkel – dunkles Lagerbier – 5,0%
Karamell – Röstaromen – leichte Süße*

Pale Ale Bier-Hähnchen

Hähnchen in kräftiger Pale Ale-Biersauce
Kartoffeln und Ofengemüse ^(Sel)

22,80 €

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



AUS DER BIERGENUSSKÜCHE

Entrecôte vom Eifelrind
würzige Pilzpfanne, Kartoffel-Knoblauchpüree ^(ML)
mit Tonkas Spirit of Mushrooms

36,50 €

*Kraft Bräu Dunkel – dunkles Lagerbier – 5,0%
Karamell – Röstaromen – leichte Süße*

Côte de Veau—Kalbskotelette
aus dem Smoker
Wirsingemüse, gebackenes Kartoffelpüree, Schmorsauce ^(Sel, ML)

32,00 €

*Kraft Bräu Dunkel – dunkles Lagerbier – 5,0%
Karamell – Röstaromen – leichte Süße*

Zerlei vom Rind
Filet & geschmorte Schulter
reduzierte Rotweinjus, Waldpilze, Bratkartoffel-Püree ^(ML, Sel)

34,50 €

*Kraft Bräu Dunkel – dunkles Lagerbier – 5,0%
Karamell – Röstaromen – leichte Süße*

Langsam geschmorte Rinderschulter—Schulterscherzl
Rotkohl mit Ingwer und Kirschen verfeinert, gebratene Serviettenknödel
^(ML, G, SW)

25,80 €

*Kraft Bräu Dunkel – dunkles Lagerbier – 5,0%
Karamell – Röstaromen – leichte Süße*



KIDS FOOD

(bis 12 Jahre)

Die wilden Kerle

paniertes Kalbsschnitzel,
Pommes Frites, Salat ^(G, E, ML, SW)

13,50 €



Shrek

Spaghetti,
Sauce Bolognese, Salat ^(G, ML, SEL, SW)

9,50 €

Wicki

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

15,50 €

Chicken Run

Hähnchenbrust,
Reis, Salat ^(ML, SW, Sel)

10,50€

unsere Eissorten von Christis Eisbar

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone, Joghurt,
Haselnuss, Triple-Orange-Chocolat
^(ML)

2,20 € / Kugel

DAS BESTE ZUM SCHLUSS

Crème Brûlée von der Tonkabohne

Rum-Rosineneis ^(E, ML, G)

9,00 €

Sorbet-Variation (vegan)

Cassis-Hibiskus Chili,
Pistazienstreusel, Karamellhippe ^(SW, ED, ML, G)

9,50 €

Schoko-Kuchen

mit eingelegter Banane und Vanilleeis ^(G, ML, SF)

9,80 €

Topfenknödel

Zwetschgensauce, Haselnusseis ^(G, ML)

10,50 €

EVENTS

19.01. & 20.01.2024 Biertasting—Biere aus dem Alpenraum

26.01 & 27.01.2024 Biertasting—Belgische Traditionsbiere

14.02.2024 Valentinstag—Menü im Blesius Garten

14.02.2024 Heringessen am Aschermittwoch

16.02 & 17.02.2024 Biertasting—Die Vielfalt des India Pale Ale

01.03 & 02.03.2024 Biertasting—Biere in der Fastenzeit

15.03. & 16.03.2024 Biertasting—Blindtasting, die ultimative Herausforderung

31.03. & 01.04.2024 Ostermenüs im Blesius Garten

05.04. & 06.04.2024 Biertasting—Bier & Brot

FRUCHTSCHORLEN

Rhabarber- Apfel	0,3l	3,80 €
Rhabarber	0,3l	3,80 €
Johannisbeere	0,3l	3,80 €
Cranberry	0,3l	3,80 €
Pink Grapefruit	0,3l	3,80 €
Apfel (naturtrüb)	0,3l	3,80 €



WEINE

Riesling trocken, Mosel ^(SW)	0,2l	6,50 €
Riesling halbtrocken, Mosel ^(SW)	0,2l	6,50 €
Riesling lieblich, Mosel ^(SW)	0,2l	6,50 €
Roséwein trocken ^(SW)	0,2l	6,90 €
Rotwein trocken ^(SW)	0,2l	8,50 €

Eine Auswahl weiterer Weine finden Sie in unserer separaten Getränkekarte.

BIERE

HELL ^(G)	0,3 L/0,5 L	3,70 €/5,80 €
DUNKEL ^(G)	0,3 L/0,5 L	3,70 €/5,80 €
WEIZEN	0,3 L/0,5 L	3,70 €/5,80 €
NEW ZEALAND PILS ^(G)	0,3 L/0,5 L	4,20 €/6,80 €
SEB'S PALE ALE ^(G)	0,3 L/0,5 L	4,20 €/6,80 €

EINE AUSWAHL WEITERER BIERE FINDEN SIE IN UNSERER SEPARATEN BIERKARTE. BIERE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Hausgemachte Limo „Mojito Style“	0,4l	6,50 €
Gerolsteiner Gourmet (medium oder naturell)	0,25l	2,50 €
Gerolsteiner Gourmet (medium oder Naturell)	0,5l	4,90 €
San Pelligrino	0,75l	6,50 €
Coca Cola ^(4,5,6) Cola Zero ^(4,5,6,7,9) , Sprite ⁽⁶⁾ , Fanta, ^(2,3,4,6)	0,3l	3,50 €
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2l	3,50 €
Thomas Henry Tonic Water	0,2l	3,50 €
Fruchtsäfte Granini Apfel	0,3l	3,90 €
Orange	0,3l	3,90 €
Johannisbeere	0,3l	3,90 €
Rhabarber	0,3l	3,90 €
Pink Grapefruit	0,3l	3,90 €
Cranberry	0,3l	3,90 €

(2) Antioxidationsmittel, (3) Stabilisator, (4) mit Farbstoff, (5) koffeinhaltig, (6) Säuerungsmittel, (7) enthält eine Phenylalaninquelle, (9) Süßungsmittel

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee Creme	2,60 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,60 €
Espresso (auch koffeinfrei)	2,50 €
Doppelter Espresso	4,60 €
Tasse Kakao mit Sahne	3,90 €
Cappuccino	3,20 €
Latte Macchiato	3,90 €
Milchkaffee	3,90 €
Irish coffee (mit Tullamore Dew)	7,50 €



ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE:

G = glutenhaltiges Getreide, Sel = Sellerie, S = Senf, K = Krebstiere, F = Fische, ML = Milch / Laktose, W = Weichtiere, E = Eier, SF = Schalenfrüchte, ED = Erdnüsse, SW = Schwefeldioxid und Sulfite, L = Lupinen, Ses = Sesamsamen, So = Sojabohnen