Blaue Blume

Café und Restaurant

Martins - Gans Angebot

11. November 2026

Halbe Brust & ganze Keule von der Gans
(für 1 Pers.)
mit Bratenjus, Apfel-Rotkohl,
und Kartoffel-Maronen Pürrée oder Klößen

Pro Person 39,-

Nur auf Vorbestellung
Ab 17 Uhr geöffnet

Blaue Blume
Café und Restaurant

Empfehlungskarte

Aussimento Shiraz Double Run 2022, Australien
Double Run meint zweimal ernten. Einmal bei optimaler Reife, einmal wenn die Trauben schon leicht getrocknet sind. Das Ergebnis: Ein wunderbarer Duft nach Dörrpflaumen, roten Beeren, Pfeffer und Kakao.Am Gaumen ein Feuerwerk von frischer und getrockneter Frucht, üppig und weich.
Glas 0,2ltr 8.50 Flasche 0,75 ltr 29.-

Herzhafte Kürbissuppe 8.50
mit Ingwer, Kokosmilch & Kürbiskernen

Duo vom Kürbis 13.90
Marinierter Kürbis und Rote Bete mit
französischem Schafskäse & karamellisierten Walnüssen

Steinpilz Ravioli 18.50
mit geschmolzenem Kürbis und Waldpilz-Sauce

Frische Muscheln 17.90
im Weißwein-Tomaten-Gemüsesud mit Chili
dazu hausgebackenes Brot

Moules et frittes 20.90
im Weißwein-Gemüsesud mit Chili
und einer Portion Pommes frittes

Hirschgulasch mit Preiselbeerbirne 25.80
mit Rotkohl und Butterspätzle

Grünkohl 24.80
mit Kasseler, Kohlwurst, Senf und Bratkartoffeln
oder karamellisierten Kartoffeln
zusätzlich Bremer Pinkel 3.—

Grünkohl vegan 24.80
mit Bratwurst von Beyond und Räuchertofu dazu
Bratkartoffeln oder karamellisierten Kartoffeln

Tonkabohnen – Panna Cotta mit Mango-Salsa 8.50
zusätzlich eine Kugel Schokoeis 2.90

Blaue Blume
Café und Restaurant

Suppe, Snacks & Vorspeisen

Bretonische Fischsuppe 13.90
mit Rouille, Kräuterbaguette & geriebenem Käse, Muschel, Gamba und Fischfilets

Gebackener Camembert 10.90
im knusprigen Cornflakes-Mantel ausgebackener Camembert mit Preiselbeer Dip & kleinem Salatbouquet

Nachos aus dem Ofen
mit Emmentaler und Bergkäse überbacken
dazu Guacamole & Jalapenos für 1 Person 9.50 / für 2 Personen 15.—

Käseteller 15.90
4 Sorten Käse mit original Tessiner Feigensenf, Bio-Deichkäse (Rohmilch), Tiroler Bergkäse, Husumer Bio-Käse und Brillat Savarin, dazu unser hausgebackenes Brot

Thunfisch-Bruscetta 9.60
3 Scheiben geröstetes Baguette mit Thunfisch, Gewürzgurken, roten Zwiebeln, Tomaten & Ruccola

Gambas aglio e olio 15.90
6 Gambas in feinem Öl mit Knoblauch und Oliven

Currywurst mit Pommes oder Bratkartoffeln 13.50

Körbchen hausgebackenes Brot mit Knobi-Dip 5.50
Körbchen hausgebackenes Brot 3.--

Vegetarisch- & Veganes

Veganer Burger (Beyond Meat) 16.90
mit karamellisierter Zwiebel-Mayonaise, Käse, BBQ-Chutney und Avocado, dazu Pommes

Currywurst (Beyond Meat) (vegan) 13.50
mit pikanter Currysauce und Pommes oder Bratkartoffeln

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln 16.90
mit Emmentaler und Bergkäse, dazu bunter Salat

Grünkohl (vegan)
Bratwurst (beyond), geräuchertem Tofu und dazu Bratkartoffeln oder karamellisierte Kartoffeln 24.80

Blaue Blume
Café und Restaurant

Salate

Die Salate servieren wir mit unserem hausgemachten Balsamico-Senf-Dressing

Hirtensalat 14.50
bunt gemischte Blattsalate mit französischem Schafskäse, roten Zwiebeln, grünen und schwarzen Oliven, frischen Tomaten, Gurken, Karotten und Radieschen.

Blaue Blume Salat 15.90
bunt gemischte Blattsalate mit marinierten Streifen von gegrillter Putenbrust mit gehobeltem Hartkäse aus Italien, Gurken, Karotten und frischen Tomaten.

Salat Ziegenkäse 15.90
bunt gemischte Blattsalate mit frischen Tomaten, Gurken und gratiniertem Honig-Ziegenkäse auf Mango-Chili-Salsa.

Bratkartoffeln

Unsere Bratkartoffeln werden auf Wunsch auch gerne ohne Speck und / oder ohne Zwiebeln zubereitet.

Bratkartoffeln mit Spiegelei 16.90
Bratkartoffeln mit drei Spiegeleiern von glücklichen und freilaufenden Hühnern, Gewürzgurke und Salatbouquet.

Matjes Hausfrauen Art 19.90
Bratkartoffeln mit zwei Matjesfilets, Sauce „Hausfrauen Art“, Gewürzgurke und Salatbouquet.

Roastbeef 23.50
mit rosa gegartem Roastbeef vom argentinischen Weiderind, hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln

Hamburger Pannfisch 24.50
mit gebratenen Filets von Zander, Lachs & Barsch, Dijon-Senfsauce, Rote Bete-Meerrettich und Bratkartoffeln

Grünkohl 24.80
mit Kohlwurst oder Bremer Pinkel, Kasseler und Senf, dazu Bratkartoffeln oder karamellisierte Kartoffeln.
Auf Wunsch zusätzlich Bremer Pinkel 3.-

Blaue Blume
Café und Restaurant

Fleisch vom Grill

Blaue Blume BBQ Burger 16.90
170 gr. gegrilltes reines Rinderhack mit geröstetem Bacon,
Cheddarkäse, BBQ-Tomaten Chutney,
leicht karamellisierte Majo, dazu Pommes

Putensteak (220 Gramm) 16.50
mit grüner Madagaskar-Pfeffersauce und kleinem Salat

Rindersteak aus der Hüfte (220 Gramm) 18.90
und kleinem Salat

Pfeffersteak aus der Rinderhüfte (220 Gramm) 21.50
mit sämiger Madagaskar-Pfeffersauce und kleinem Salat

Wiener Schnitzel **von Freitag bis Sonntag** 26.90
vom Kalb mit Bratkartoffeln, Pommes oder gemischtem Salat

Wählen Sie Ihre Beilage :

- kann nur in Verbindung mit einem Gericht bestellt werden –

Bratkartoffeln mit oder ohne Speck	5.--
Kroketten oder Pommes	4.80
Beilagensalat	4.70
Ketchup, Majo, vegane Majo	0.30

Kinder Gerichte

Kleines Wiener Schnitzel **von Freitag bis Sonntag** 15.90
vom Kalb mit Bratkartoffeln oder Pommes

Kinderburger 12.50
mit Rinderhack, Ketchup, Cheddarkäse und Pommes

Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern ohne Salat 9.90

Hausgemachte Käsespätzle ohne Röstzwiebeln 6.50

Butter - Nudeln 4.50

Blaue Blume
Café und Restaurant

Dessert

Eis als Kugel

Vanilleeis, Schokoladeneis, Erdbeereis, Pistazie	3.20
Kugel Mango Sorbet (vegan), Zitronen Sorbet (vegan)	3.30

In unserer Eistruhe am Tresen findet Ihr tolle Eiskreationen von der Eisprinzessin aus Othmarschen

EISPRINZESSIN
NATÜRLICH MIT LIEBE

Tagesdessert siehe erste Seite

Crème Brûlée	7.60
Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Zwetschgenröster (ohne Rosinen)	12.90
Oma´s warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	7.80
Selbstgebackene Kuchen Auswahl in der Vitrine	4.40
Portion Sahne extra	1.50