BlauHaus
ElsterPark

HERZLICH WILLKOMMEN

in der Bildungs- & Begegnungsstätte BlauHaus

REGIONALE SPEISEKARTE
Elbe-Elster-Land

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*

Gekennzeichnete Speisen und Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Mehr Informationen dazu erhalten Sie auf der letzten Seite.
Bei mit "*" - gekennzeichneten Speisen fragen Sie bitte beim Service.

Team BlauHaus

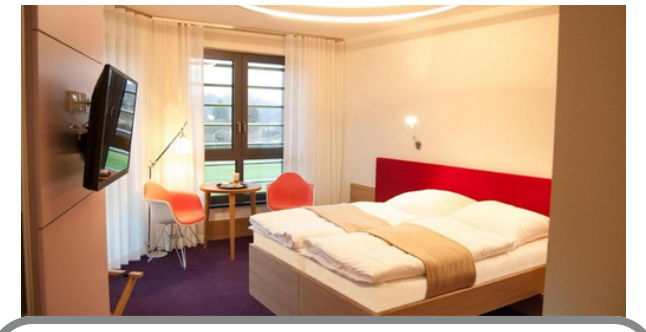
Das BlauHaus ist ein Werkstattarbeitsbereich der gemeinnützigen ELSTER WERKE GmbH. Hier arbeiten Fachkräfte Hand in Hand mit Menschen mit Behinderungen.

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

ElsterPark
natürlich für ALLE

BlauHaus
ElsterPark

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.*

Gekennzeichnete Speisen und Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Mehr Informationen dazu erhalten Sie auf der letzten Seite.
Bei mit "*" - gekennzeichneten Speisen fragen Sie bitte beim Service.

Guten Appetit

VORSPEISEN

Tagessuppe der Saison*

8,50 €

***

Süßkartoffel Pommes

mit Sriracha-Mayo (C, F, J)

6,90 €

***

Feines Würzfleisch vom Kalbstafelspitz

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

9,90 €

Gekennzeichnete Speisen und Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Mehr Informationen dazu erhalten Sie auf der letzten Seite.
Bei mit "*" - gekennzeichneten Speisen fragen Sie bitte beim Service.

BlauHaus
ElsterPark

VORSPEISEN

Vulcano Schinkenplatte
50g

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

dazu BlauHaus-Brot

12,50 €

***

Gebackene Ziegenkäsepraline in Nusspanade

Rote-Beete-Püree / Rucola (A, C, G, H)

14,90 €

***

Semmelknödel Carpaccio

Wildkräutersalat / Kürbiskern-Yuzu-Vinaigrette / Kernölkaviar (A, C, H, L)

14,90 €

wahlweise mit Vulcano Schinken *+ 5,50€*

BlauHaus
ElsterPark

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Tataki vom Rinderfilet (100g) oder Thunfisch

Sesam / Sojalack / Asiagemüse (A, P, H, I, K, F, D)

17,90 €

***

Summer Bowl

Edamame / Gurke-Chilli / Wakame / Avocado / gebratene Pilze / eingelegter Ingwer (H, K, D, C, L, 16)

14,90 €

Wahlweise

Ei + 1,00€

Wassabi Mayo + *1,00 €*

geräucherte Gänsebrust + *5,00€*

Koriander

Gekennzeichnete Speisen und Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Mehr Informationen dazu erhalten Sie auf der letzten Seite.
Bei mit "*" - gekennzeichneten Speisen fragen Sie bitte beim Service.

BlauHaus
ElsterPark

Salat

Bunter BlauHaus Salat

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

8,90 €

***

Wahlweise

Rinderfiletstreifen + 8,90€

Gegrillte Maishähnchenbrust + *6,90 €*

Wildfang-Garnele + *6,90 €*

geräucherte Gänsebrust + *5,00€*

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 + *6,90 €*

Gekennzeichnete Speisen und Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Mehr Informationen dazu erhalten Sie auf der letzten Seite.
Bei mit "*" - gekennzeichneten Speisen fragen Sie bitte beim Service.

BlauHaus
ElsterPark

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 €

Gekennzeichnete Speisen und Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Mehr Informationen dazu erhalten Sie auf der letzten Seite.
Bei mit "*" - gekennzeichneten Speisen fragen Sie bitte beim Service.

BlauHaus
ElsterPark

BlauHaus Classics

Schnitzel Wiener Art vom Schwein

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

23,90 €

***

Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb

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

26,90 €

***

Tafelspitz vom Kalb

Meerrettichsauce / Drillinge / Wurzelgemüse (A, G, I, J)

26,90 €

***

Rinderbäckchen

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

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.

Gekennzeichnete Speisen und Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Mehr Informationen dazu erhalten Sie auf der letzten Seite.
Bei mit "*" - gekennzeichneten Speisen fragen Sie bitte beim Service.

BlauHaus
ElsterPark

BlauHaus Classics

Gegrillte Maishähnchenbrust

Kritharaki / Parmesanvelouté / Zucchini / Paprika / Aubergine (A, G, I, 17)

24,90 €

***

French Raks vom Duroc Schwein

Gefüllte Ofenkartoffel mit Chorizo / Ratatouille (G, J, I)

26,90 €

***

Rinderfilet

250g

Schichtkartoffeln / Balsamico-Zwiebeljus / Waldpilze / Broccolini (I, G)

36,90

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.

Gekennzeichnete Speisen und Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Mehr Informationen dazu erhalten Sie auf der letzten Seite.
Bei mit "*" - gekennzeichneten Speisen fragen Sie bitte beim Service.

BlauHaus
ElsterPark

BlauHaus Pasta

Tagliatelle

gebratenen Pilzen / Kräuter / Trüffelöl / Parmesan / Kirschtomaten (A, E, G)

16,90 €

***

Gnocchi

Sizilianisches Tomaten Pesto / Burrata (A, C, G)

18,90 €

***

Udon Nudel

Wokgemüse / Teriyaki Sauce / Pilze (A, F, K, I)

17,90 €

***

Alle Pasta Gerichte wahlweise mit

Gegrilltes Maishähnchen + *6,90 €*

***

Wildfang-Garnele (B) + *6,90 €*

***

gebratenen Rinderfiletstreifen + *8,90 €*

Gekennzeichnete Speisen und Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Mehr Informationen dazu erhalten Sie auf der letzten Seite.
Bei mit "*" - gekennzeichneten Speisen fragen Sie bitte beim Service.

BlauHaus
ElsterPark

BlauHaus Fisch

Lausitzer Saiblings-Filet

Kartoffel / Lauchgemüse / Gurken / Apfel / Meerrettich-Beurre rouge (D, G, H, 14)

25,90 €

***

Kabeljaufilet

Erbsen-Minzpüree / Speck / Beurre blanc (A, D, G)

26,90 €

***

Mediterrane Meeresfrüchtepfanne

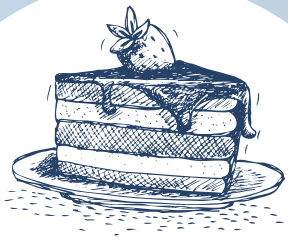
Kartoffelwürfel / Oliven / Zwiebel / getrocknete Tomaten /

Knoblauch (D, N, A, B)

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.

Gekennzeichnete Speisen und Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Mehr Informationen dazu erhalten Sie auf der letzten Seite.
Bei mit "*" - gekennzeichneten Speisen fragen Sie bitte beim Service.



BlauHaus Sweets

Gebackenes Toffeeis im Salzstangenmantel

Himbeer - Yuzugel / Krokant / frische Beeren (A, H, E, M, 18)

13,90 €

***

Pfirsich Melba Traum

Vanillemousse / Pfirsich / Himbeersauce / Küchlein (A, C, G, H)

13,90 €

Gekennzeichnete Speisen und Gerichte können Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Mehr Informationen dazu erhalten Sie auf der letzten Seite.
Bei mit "*" - gekennzeichneten Speisen fragen Sie bitte beim Service.

BlauHaus
ElsterPark

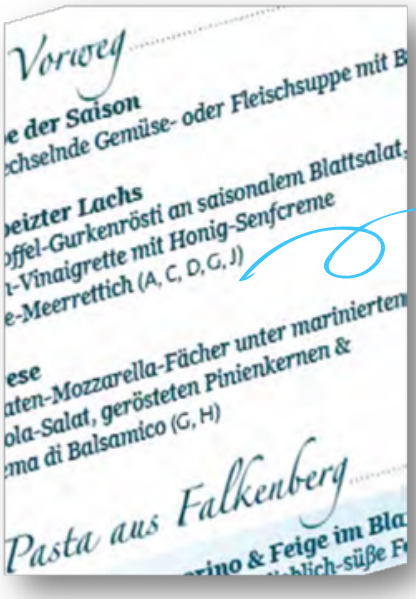
Allergene & Zusatzstoffe

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 Selerie 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

BlauHaus
ElsterPark

Inhaltsstoffe

Mögliche Allergene in den Speisen sind mit Buchstaben gekennzeichnet.

12 ***Tataki*** *- Zart marinierte Scheiben vom Rinderfilet, kurz angebraten und lauwarm serviert – das japanische Carpaccio.*

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

14 ***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.*

15 ***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.*

16 ***Wakame*** *– Zarte, essbare Meeresalge aus der japanischen Küche mit mild-frischem, leicht salzigem Geschmack.*

17 ***Parmesan-Velouté*** *– Samtige, fein cremige Suppe bzw. Sauce auf Basis einer klassischen Velouté, verfeinert mit Parmesan. Intensiv im Geschmack, mild salzig und sehr cremig.*

18 ***Himbeere–Yuzugel*** *– Fruchtiges Gel aus Himbeeren und der japanischen Zitrusfrucht Yuzu, mit süß-säuerlicher, erfrischender Note.*

BlauHaus
ElsterPark

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 Kreißler**
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