

Herzlich willkommen!

Regionalität und Saisonalität bestimmen einen Großteil unserer Karte. Soweit möglich kaufen wir unsere Rohwaren in der Region. Das Team um unseren Küchenchef hat sich der regionalen Herkunft von Qualitätsprodukten sowie der Frische verpflichtet. Davon können Sie sich bei dem täglich wechselnden Menü überzeugen, aus dem Sie gern auch einzelne Gerichte bestellen können. Den passenden Aperitif, Weine und auch andere Getränke finden Sie in unserer Wein- und Getränkekarte. Oder folgen Sie unserer aktuellen Empfehlung.

Viel Spaß bei der Auswahl und genießen Sie!

Tagesmenü für Dienstag, den 30. Mai 2023

Unsere heutige Weinempfehlung:

Weingut Blaul, 2021 Grauburgunder, trocken, Pfalz	0,75 EUR 37,00 0,25 EUR 13,50
Weingut Mosbacher, 2020 Spätburgunder „Junge Reben“, trocken, Pfalz	0,75 EUR 40,00 0,25 EUR 14,00

3 Gang Tagesmenü inklusive Tafelwasser mit vegetarischem Hauptgang EUR 49,00 EUR 42,00

Cremesuppe vom Beelitzer Spargel | Räucherlachs EUR 10,00



In Salbeimilch pochiertes Schweinerückensteak
Estragon – Karotten | Gnocchi EUR 32,00



Involtini von Saibling und Garnele | Grüner Spargel
Kartoffel – Kräuterpüree EUR 32,00



Falafel | Mediterranes Gemüse | Bärlauchschaum EUR 25,00



Crème brûlée | Rhabarbersorbet EUR 10,00



Vorspeisen und Suppen

Bruschetta | Rote Bete | Birne | Honig - Walnusskruste EUR 15,00



Vegi Tonnato | Tempeh | Kapern | Limette EUR 15,00



Mais - Kokosschaumsuppe | Chili | grüner Spargel EUR 10,00



Bärlauchschaumsuppe | gebackene Kichererbsen EUR 10,00



Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen beantwortet Ihnen gern unser Serviceteam.



SCHLOSSHOTEL BLANKENBURG

Spargel

Schnitzel Wiener Art vom Duroc Schwein
Beelitzer Stangenspargel | Schwenkkartoffeln
hausgemachte Sc. hollandaise oder zerlassene Butter



EUR 32,00

Norwegisches Lachsfilet
Beelitzer Stangenspargel | Schwenkkartoffeln
hausgemachte Sc. hollandaise oder zerlassene Butter



EUR 32,00

Risotto vom Beelitzer Spargel | Kirschtomaten



EUR 25,00

Vegetarisch und Vegan

Risotto vom Arobioreis | Bärlauch
geschmorte Kirschtomaten | Parmesan



EUR 25,00

auch ohne Parmesan möglich



Hauptgerichte

Gefüllte Maishähnchenkeule | Champignons
Bärlauch | Frühlingsgemüse | Fettuccine



EUR 32,00

Medaillon vom Wildschweinrücken
Chicorée | Orange | Bärlauch - Kartoffelpüree



EUR 38,00

Steak vom Dry Aged Apfelschwein | 3erlei Karotte
Champignons | Rosmarinkartoffeln



EUR 38,00

Altenbraker Lachsforellenfilet
Mangold | Dijonsenf | Bärlauchpolenta



EUR 25,00

Desserts

Mousse von Avocado und Schokolade
Vanille - Himbeercouli



EUR 10,00

Terrine von Joghurt und Mango
Cashew | Acai | Banane



EUR 10,00

Käse aus Westerhausen
hausgemachtes Fruchtebrot | Feigensenf



EUR 10,00



Hausgemacht



Vegan



Glutenfrei



Lactosefrei



Regional

Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen beantwortet Ihnen gern unser Serviceteam.