



SCHLOSSHOTEL
BLANKENBURG

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 19. September 2023

Unsere heutige Weinempfehlung

Weingut Mehling, 2022 Riesling, trocken, Pfalz	0,75 EUR 29,00 0,25 EUR 9,50
Weingut Blaul & Sohn, 2018 Dornfelder, trocken, Pfalz	0,75 EUR 35,00 0,25 EUR 12,00

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

Carpaccio von der bunten Bete
Cashew | Ziegenfrischröse   EUR 10,00




Kalbssteak
Ofengemüse | Steinpilz - Kartoffelstrudel    EUR 32,00


Gebratenes Zanderfilet
Rahmsauerkraut | Schwenkkartoffeln    EUR 32,00

Portobellosteak
Bohnen | Tomaten | Rosmarinkartoffeln    EUR 25,00




Antica Panna Cotta    EUR 10,00

Vorspeisen und Suppen

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

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

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

Pfifferlingsschaumsuppe | Tomatenconcassée    EUR 10,00

Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen beantwortet Ihnen gern unser Serviceteam.

Pfifferlinge

Involtini vom Kalbsrücken
Parmanelloschinken | Parmesan | Pfifferlinge
Kartoffelterrinen



EUR 32,00

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch
gerahmte Pfifferlinge | Tagliatelle



EUR 32,00

Pfifferlingsrisotto
konfierte Kirschtomaten | Rucola | Parmesan



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 Baguette | Feigensenf



EUR 10,00



HOMEMADE

Hausgemacht



VEGAN

Vegan



GLUTENFREI

Glutenfrei



LAKTOSEFREI

Laktosefrei



REGIONAL

Regional

Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen beantwortet Ihnen gern unser Serviceteam.