



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 Freitag, den 2. August 2024

Unsere heutige Weinempfehlung


Weingut Mehling, 2022 Riesling, Pfalz	0,75 EUR 29,00
	0,25 EUR 10,00
Weingut Blaul & Sohn, 2018 Dornfelder - Doppelstück -, Pfalz	0,75 EUR 35,00
	0,25 EUR 13,00

3 Gang Tagesmenü inklusive Tafelwasser **EUR 58,00**
mit vegetarischem Hauptgang **EUR 50,00**

Gazpacho Andaluz | Zitronencroûton  EUR 12,00

Gefülltes Filet vom Apfelschwein  EUR 37,00
Gebratener Blumenkohl | Kartoffelterrine

oder

Duett vom Altenbraker Forellenfilet  EUR 37,00
Blattspinat | Wermutrahm | Schlosskartoffeln

oder

Kräutercrêpe gefüllt mit Marktgemüse  EUR 29,00
Veganer Hirtenkäse | Basilikum – Parmesansauce

Panna Cotta mit Erdbeeren  EUR 12,00

Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen beantwortet Ihnen gern unser Serviceteam.

Vorspeisen und Suppen

Pfifferlingscremesuppe
Pfifferlingsravioli | Kirschtomaten



EUR 12,00

Möhren-Kokossuppe | Ingwer
rote Paprika | Frühlingskräuter | Gänseblümchen



EUR 12,00

Vegane Jacobsmuschel
Edamamepüree | Wasabi | Frühlingskräutersalat



EUR 19,00

Tatar vom geräuchertem Aal | Apfel | Meerrettich
Fenchel | Orange | Feldsalat | Crostini



EUR 22,00

Vegetarisch und Vegan

Steak von der roten Linse | wilder Brokkoli
gerahmter Kohlrabi | Thymiankartoffeln




















EUR 29,00

Risotto vom Pfifferlingen
geräucherter Tofu | konfierte Kirschtomaten








EUR 29,00

Hauptgerichte

Osso Buco Gremolata sautierte Pfifferlinge Blumenkohl-Kartoffelpüree	   	EUR 29,00
Gefüllte Poulardenbrust Bärlauch Frühlingsgemüse Wermut grüne Pasta	  	EUR 37,00
Rinderfilet Frühlingskräuterpesto Parmesan Rübchen neue Kartoffeln	  	EUR 44,00
Havelzander Petersilienwurzelpüree Linsen Möhren Lauch Sellerie	  	EUR 29,00
Lachsforelle und Forelle Speck Mangold grüne Bohnen Schwenkkartoffeln	   	EUR 29,00

Desserts

Klassische Panna Cotta von der Pistazie Rhabarber	 	EUR 12,00
Tiramisu von der Holunderblüte Minze Prosecco		EUR 12,00
Käse aus Westerhausen hausgemachtes Baguette Feigensenf	 	EUR 12,00



HAUSEGEMACHT Hausgemacht



VEGAN Vegan



GLUTENFREI Glutenfrei



LAKTOSEFREI Laktosefrei



REGIONAL Regional