



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 Mittwoch, den 2. Oktober 2024

Unsere heutige Weinempfehlung

Weingut Mehling, 2022 Riesling, Pfalz	0,75 EUR 29,00
	0,25 EUR 10,00
Weingut Pawis, 2023 Pinotin, Saale-Unstrut	0,75 EUR 37,00
	0,25 EUR 13,00

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

Süßkartoffel – Linsensuppe EUR 12,00



Steak vom Schweinerücken | Kräuterkruste EUR 37,00
Mandelbrokkoli | Schupfnudeln



oder

Filet vom norwegischen Fjordlachs EUR 37,00
Mediterranes Gemüse | Wildreis



oder

Risotto vom Bärlauch | Konfierte Kirschtomaten EUR 29,00
Seitan | Parmesan



Parfait von der Orange | Eingelegte Waldbeeren 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 Harzer Käse | Pumpernickel
Salat | Chip



EUR 14,00

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



Hausgemacht



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei



Regional