



Ein harmonisches Zusammenspiel – Ihre kulinarische Reise im Schlosshotel Blankenburg

Liebe Gäste,

es freut uns sehr, Sie heute zu einem ganz besonderen Genuss einzuladen. In unserer Küche vereinen wir die ehrliche, frische Harzer Küche mit kreativen, internationalen Einflüssen – immer auf der Suche nach harmonischen Kombinationen und einzigartigen Geschmackserlebnissen.

Jedes Gericht, das wir für Sie zubereiten, besteht aus sorgfältig ausgewählten meist regionalen Zutaten, die wir mit einem modernen Touch und viel Leidenschaft auf den Teller bringen.

Unser Service-Team sorgt mit einer wunderbaren Mischung aus Professionalität und herzlicher Gastfreundschaft dafür, dass Ihr Besuch bei uns zu einem rundum gelungenen Erlebnis wird.

Denn wir möchten, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und in aller Ruhe genießen können.

Lassen Sie sich von unserem sorgfältig zusammengestellten Menü verzaubern oder wählen Sie ganz nach Lust und Laune aus der gesamten Speisekarte. Ganz wie es Ihnen am meisten Freude bereitet.

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen kulinarischen Moment und freuen uns, Sie mit unseren Kreationen verwöhnen zu dürfen.

Herzlichst,

Ihr Küchenteam.

Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen beantwortet Ihnen gern unser Serviceteam.



Unser Wein des Monats

Weingut Pawis – Saale-Unstrut
2025 Cabernet Blanc trocken
VDP. Gutswein

Flasche 0,75 l EUR 32,00
offen 0,2 l EUR 11,00

Der Wein erinnert im mit seinen floralen Noten im Duft an einen eleganten Sauvignon Blanc, wobei er auch einen Hauch Weinbergpfirsich anklingen lässt. Eine würzige Aromatik von grünem Gras, Stachelbeere und leichten Paprikanoten sind typisch und überraschen beim Probieren.

Er ist ein hervorragender Begleiter zu unseren Gerichten mit Beelitzer Spargel!

Tagesmenü am Freitag, 29. Mai 2026 mit vegetarischem Hauptgang

EUR 59,00
EUR 51,00

Paprika-Pfirsichsuppe | Parmesanchip



EUR 12,00

Gebratene Pouladenbrust
Auberginenragout | Kartoffelkräuterpüree



EUR 37,00

oder

Gedämpfte Buttermakrele | Bärlauchkruste
Tomatenlauchgemüse | Gnocchi



EUR 37,00

oder

Veganer Kräutercrepe | Basilikumsauce
Karotten | Kohlrabi | Brokkoli



EUR 29,00

Creme brûlée | Cassis Sorbet












EUR 12,00

Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen beantwortet Ihnen gern unser Serviceteam.









Suppe, Brühe und Vorspeisen

Bärlauchschaumsuppe	    	EUR 12,00
Rinderbrühe bunte Einlage Wan Tan	 	EUR 12,00
Hausgebeizter Lachs Honig-Senfsauce Kartoffelrösti	 	EUR 12,00
Tatar vom Harzer Käse Dijon-Senfcreme Pumpernickel	 	EUR 12,00
Vegane Jakobsmuschel aus dem Vanillesud Wasabi-Erbsenpüree	    	EUR 12,00

Hauptgerichte

Gegrilltes Filet vom Weiderind Portweinschalotten Apfel-Selleriepüree Dauphinekartoffeln	  	EUR 37,00
Geschmortes Rinderbäckchen sautierte Edelpilze Paprika Kartoffel-Bärlauchpüree	 	EUR 32,00
Zweierlei vom Altenbraker Saibling Zitronensauce karamellisierter Chicorée Süßkartoffelstampf	   	EUR 29,00

Vegetarische Hauptgerichte

Kräuterseitling Wellington vegane Portweinsauce glasiertes Gemüse cremige Polenta	   	EUR 29,00
Risotto von Edelpilzen Frühlingslauch konfierte Kirschtomaten	   	EUR 29,00

Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen beantwortet Ihnen gern unser Serviceteam.

Spargelkarte

Spargelcremesuppe | hausgebeizter Lachs



EUR 12,00

Salat vom grünen und weißen Beelitzer Spargel
veganer Hirtenkäse | Tomate | Croûtons



EUR 14,00

300g Beelitzer Stangenspargel | neue Kartoffeln
wahlweise mit geklärter Butter
oder Sauce Hollandaise



EUR 24,00

- mit Wiener Schnitzel



EUR 37,00

- mit gebratenem Filet von der
Altenbraker Lachsforelle



EUR 32,00

- mit Parmanelloschinken aus Halberstadt



EUR 29,00

Desserts

Mousse au Chocolat | Vanillesauce | Sorbet



EUR 12,00

Joghurt-Himbeertörtchen



EUR 12,00

Käse aus Westerhausen
hausgemachtes Baguette | Feigensenf



EUR 12,00



Hausgemacht



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei



Regional

Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen beantwortet Ihnen gern unser Serviceteam.