



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 Blaul & Sohn – Pfalz
2025 Scheurebe trocken
Gutswein

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

In der Nase Ananas, weiße Johannisbeere, Weinbergpfirsich und Nuancen von frischen Kräutern. Die Textur ist angenehm weich und zart, mit zurückhaltender Säure und dennoch ausdrucksstark mit einem langen Nachhall.

Tagesmenü am Freitag, 28. August 2026 mit vegetarischem Hauptgang

EUR 59,00
EUR 51,00

Karotten-Ingwersuppe | Kürbiskernöl



EUR 12,00

Bœuf Stroganoff | Rote Bete
Champignons | Kartoffel-Kressepüree



EUR 37,00

oder

Gebratene Buttermakrele
sautierter Spitzkohl | Apfelbrioche



EUR 37,00

oder

Tagliatelle | Pesto | Parmesan
Ragout von Kidneybohnen Bologna Art



EUR 29,00

Panna Cotta | Beerenragout



EUR 12,00

Suppen und Vorspeisen

Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen beantwortet Ihnen gern unser Serviceteam.



Gazpacho Andaluz | Salsa | Crostini



EUR 12,00

Zucchinicremesuppe | Paprikadip | Kresse



EUR 12,00

Carpaccio | Limetten-Thymian dressing
Pinienkerne | Parmesan | Rucola



EUR 16,00

Harzer Tapas
Harzer Frühlingsrolle | Kalbsbouletten | Soljanka
Forellenmousse | Harzer mit Musik



EUR 16,00

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel | Kapernapfel | Sardelle
Kartoffel-Gurkensalat



EUR 37,00

Geschmortes Rinderbäckchen | Schwarzbiersauce
breite Bohnen | Kartoffel-Rapunzelstampf



EUR 32,00

Altenbraker Forelle Müllerin | Mandelbutter
Petersilienkartoffeln | Gurkensalat



EUR 29,00

Gebratenes Filet vom Kabeljau | Flusskrebse
Limetten-Sahnesauce | grüner Spargel | Bandnudeln



EUR 32,00

Hauptgerichte vegetarisch und vegan

Gebackene Hüttenkäsetaler | Peperonata
Halloumi | Basilikumpesto



EUR 29,00

Edamame-Quinoasalat | Erdnussdressing
Veganer Hirtenkäse | Granola



EUR 29,00

Pfifferlingskarte

Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen beantwortet Ihnen gern unser Serviceteam.



Terrine von Pfifferlingen und Ziegenkäse
Wildkräutersalat | grüne Sauce



EUR 12,00

Cremesuppe von Pfifferlingen
Croûtons | regionales Öl



EUR 12,00

Gegrilltes Steak vom Kalb | Zitronenpfefferkruste
gerahmte Pfifferlinge | La Ratte Kerbelkartoffeln



EUR 39,00

Auf der Haut gebratener Loup de mer
Limettensauce | gebratene Pfifferlinge | Orange
Apfelbrioche



EUR 32,00

Fettuccine | Wermutrahm
Pfifferlinge | Strauchtomaten | Parmesan



EUR 29,00

Nachspeisen

Geflammtes Frischkäseparfait
Pfeffer-Karamellsauce | Erdbeeren



EUR 12,00

Kokos-Mango-Panna Cotta | Himbeersorbet



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.