SCHLOSSHOTEL
BLANKENBURG

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.

SCHLOSSHOTEL
BLANKENBURG

Unser Wein des Monats

Weingut Blaul & Sohn, Pfalz	Flasche 0,75 l	EUR 32,00
2024 Harmonie Rotweincuvée trocken	offen 0,2 l	EUR 11,00
(Merlot, St. Laurent, Syrah)		
Gutswein		

Opulente Aromen von roten Beerenfrüchten und Waldbeeren. Harmonische Struktur, weiche Tannine und ein feiner Schmelz.

Diese Cuvée, die zum Großteil aus Merlot besteht und mit St. Laurent und Syrah abgerundet wird ist ein exzellenter Begleiter zu unseren herbstlichen Gerichten mit Kürbis.

Tagesmenü am Freitag, 27.11.2026	**EUR 59,00**
mit vegetarischem Hauptgang	**EUR 51,00**

Brühe vom Wildgeflügel bunte Einlage	EUR 12,00
Involtini vom Kalb Parmanelloschinken | Pesto Verde | Parmesan Paprika | Zucchini | Kartoffelgratin	EUR 37,00
oder	
Gebratenes Filet vom Seesaibling Blumenkohl | Brokkoli | Apfelbrioche	EUR 37,00
oder	
Risotto | Pesto Rosso Zitronengemüse | Parmesan	EUR 29,00
Rote Beete Brownie marinierte Waldbeeren | Vanilleeiscreme	EUR 12,00

Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen beantwortet Ihnen gern unser Serviceteam.

SCHLOSSHOTEL
BLANKENBURG

Suppe, Brühe und Vorspeisen

Kürbiscremesuppe | geröstete Kerne Garnelen | Zimtcroûtons	EUR 12,00
Wildkraftbrühe Steinpilzravioli | Wurzelgemüse | Kräuter	EUR 12,00
Hausgebeizter Saibling Kürbis-Apfeltatar | Meerrettich | Dillöl	EUR 12,00
Harzer Tapas Harzer Frühlingsrolle | Kalbsbouletten | Soljanka Forellenmousse | Harzer mit Musik	EUR 16,00

Hauptgerichte

Gefülltes Paderborner Maishähnchen Kräuterseitling | Marone | Pinienkerne glasierte Orangenkarotten | Kürbis-Chilistampf	EUR 32,00
Wiener Schnitzel | Kapernapfel | Sardelle Kartoffel-Gurkensalat	EUR 37,00
Ossobuco | Rotweinsauce | Gremolata Selleriepüree | Kürbisgnocchi	EUR 32,00
Rosa gebratener Wildschweinrücken Walnusskruste | Wacholderjus Rosenkohl | Maronen | Kartoffelkrapfen	EUR 37,00
Halbe Oldenburger Landente | Orangenjus Apfelrotkohl | Kartoffelklöße	EUR 29,00

Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen beantwortet Ihnen gern unser Serviceteam.

SCHLOSSHOTEL
BLANKENBURG

Gedämpftes Filet vom Kabeljau Hokkaido | Kräuterseitling | gebackene Polenta	EUR 32,00
Gebratenes Altenbraker Lachsforellenfilet Butternut-Kürbispüree | sautierter Mangold Nussbutter	EUR 29,00

Hauptgerichte vegetarisch und vegan

Risotto vom Kürbis Salbeimaronen | gebratener Hokkaido	EUR 29,00
Bandnudeln | Steinpilzsauce gebratene Pilze | Haselnuss | Thymian | Steinpilzöl	EUR 29,00

Nachspeisen

Apfel-Kürbisküchlein Aprikosen-Chutney | Haselnusseiscreme	EUR 12,00
Veganes Lebkuchenparfait Apfelkaramell | Florentiner	EUR 12,00
Creme Brûlée vom Kürbis Vanille | Zimt | Zwetschgenröster	EUR 12,00

HOMEMADE Hausgemacht VEGAN Vegan GLUTENFREI Glutenfrei LAKTOSEFREI Laktosefrei REGIONAL Regional

Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen beantwortet Ihnen gern unser Serviceteam.