



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 3. Mai 2024

Unsere heutige Weinempfehlung

Weingut Pawis, 2022 Bacchus, Saale-Unstrut	0,75   EUR 37,00
	0,25   EUR 13,00
Weingut Mosbacher, 2020 Spätburgunder „Junge Reben“, Pfalz	0,75   EUR 40,00
	0,25   EUR 15,00

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

Geräuchertes Altenbraker Lachsforellenfilet und Heilbutt | Lauwarmer Fenchel – Feldsalat  
Honig – Senfsauce EUR 12,00



Rosa gebratener Lammrücken | Zitronenpfefferkruste  
Blumenkohlpüree | Kräuterseitlinge  
Bärlauch – Grießkrapfen EUR 37,00



Gebratenes Filet vom Havellandzander  
Konfierte Zanderbäcken | Mangold | Rhabarber  
Süßkartoffel EUR 37,00



Gebackene Korallenlinse | Wilder Brokkoli  
Spargelragout | Vegane Hollandaise EUR 29,00



Eclair mit Vanillecreme | Erdbeeren EUR 12,00



Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen beantwortet Ihnen gern unser Serviceteam.

## Vorspeisen und Suppen

Bärlauchschaumsuppe  
Teltower Rübchen | Seidentofu



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 | Blutorange | Feldsalat | Crostini



EUR 22,00

## Vegetarisch und Vegan

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



EUR 29,00

Risotto vom Bärlauch | Seitan | konfierte Kirschtomaten



EUR 29,00

## Hauptgerichte

Osso Buco | Gremolata  
Kürbis | 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

## Spargelkarte

### Vorspeise | Suppe

Spargelcremesuppe



EUR 12,00

- mit Räucherlachs



EUR 14,00

Lauwarmer Spargelsalat  
Tomatenconcassée | Crostini | Feldsalat



EUR 14,00

### Hauptgerichte

Beelitzer Spargel (300g) | neue Kartoffeln  
wahlweise Butter oder Sauce Hollandaise



EUR 22,00

- an Schnitzel vom Kalbsrücken



EUR 34,00

- an gebratenem Filet vom norwegischen  
Fjordlachs



EUR 32,00

- an Parmanelloschinken aus Halberstadt



EUR 28,00

### Dessert

Erdbeereisbecher  
3 Kugeln Vanilleeis | Erdbeeren | Sahne



EUR 12,00