



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 Blumenkohlpuree | Kräuterseitlinge Bärlauch – Grießkrapfen EUR 37,00



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



Gebackene Korallenlinse | Wilder Brokkoli Spargelagout | 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