

Suppen
Soups

Karotten-Ingwer-Suppe
mit Räucherlachs

Carrot and ginger soup
with smoked salmon

4,90 €

Bärlauch-Schaum-Suppe
mit gebackener Jakobsmuschel

Garlic Foam Soup with Baked Scallop

5,90 €

Vorspeisen
Starters

Kleiner gemischter Blattsalat
mit Balsamico-Senf-Dressing
und Parmesan


Small mixed salad with
balsamic mustard dressing
and Parmesan

5,20 €

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Limonen-Vinaigrette
an Ruccola und Pinienkernen

Carpaccio of beef fillet with lime vinaigrette
arugula and pine nuts

10,90 €



Heiß geräucherter Kabeljau
auf Rote-Beete-Salat
an Bärlauch-Creme und Gartenkresse
Hot smoked cod on beetroot salad
with wild garlic cream and garden cress
7,50 €

Vegetarische Gerichte
Vegetarian dishes

Mit Parmesan gratinierte Ricotta-Tortellini
an Spinat, Kirschtomaten
und Pinienkernen
Parmesan gratinated
ricotta tortellini with spinach,
cherry tomatoes and pine nuts
12,50 €

Dreierlei Bratlinge
auf Bärlauch-Risotto und Wildkräutersalat
Three roasts with wild garlic risotto
and wild herbs salad
13,50 €

Karamellierter Ziegenkäse
mit Knoblauchkartoffeln, Tomaten-Gewürz-Relish
und mariniertem Blattsalat
Caramelised goat's cheese
with garlic potatoes, tomato-spice relish
and marinated leaf salad
12,90 €

Fischgerichte

Fish dishes

Im Ofen gegartes Zanderfilet
unter der Kartoffelhaube
an Rieslingkraut und Dijon-Senf-Soße

Pike-perch fillet cooked in the oven
under the potato hood
with Rieslingkraut and Dijon mustard sauce

18,90 €

Dorschfilet an süß-Sauer eingelegtem
Wurzelgemüse und Belugalinsen

Cod fillet on sweet and sour pickled root
vegetables and belugal lenses

17,90 €

Gebratenes Saiblingsfilet auf Bärlauchrisotto
und glasiertem Frühlingsgemüse

Fried char fillet on wild garlic
and glazed spring vegetables

19,50 €

Matjes „Hausfrauenart“
auf Salatbouquet mit Bratkartoffeln

Homemade matjes on saladbouquet
with fried potatoes

11,90 €

Fleischgerichte

Meat dishes

Maishähnchenbrust auf
dreierlei Paprika-Lauch-Ragout
mit Kartoffel-Kräuter-Kroketten

Cornish chicken breast
on three kinds of pepper and leek ragout
with potato and herbs croquettes

18,50 €

Kalbsrückensteak im Kräutermantel
auf Bohnen-Radieschen-Gemüse
und Kartoffelgratin

Veal backsteak in herbs
on bean and radish vegetables
and potato gratin

21,50 €

Rumpsteak ca.250g "wie gewachsen"
an buntem Blattsalat
und Bratkartoffeln

Rumpsteak ca.250g "as grown"
With colorful leaf salad and fried potatoes

24,90 €

Wiener Schnitzel
an lauwarmen Pellkartoffel-Salat
und Preiselbeeren

Winer Schnitzel with
lukewarm potato salad and cranberries

17,90 €

Dessert
Dessert

Schokoladenküchlein mit
Apfel-Orangen-Ragout und Vanilleparfait

Chocolate cake
with apple and orange ragout
and vanilla parfait

6,90 €

„Kalter Hund“
mit Vanille-Limonen-Crème und Waldbeersorbet

Chocolate biscuit cake
with vanilla-lime cream
and Wild berries sorbet

6,50 €

Variation von französischem Käse
mit Feigensenf und Früchtebrot

Variation of french cheese
with Fig fruit and fruit bread

8,90 €

Crème Brûlée am Tisch flambiert

Crème Brûlée flambée at the table

4,90 €

Für Fragen zur Allergendokumentation nach §4 Abs. 5 S. 4 Nr. 2 LMIDV
steht Ihnen unser fachkundiges Personal gern zur Verfügung.

Das Team vom Wyndham Garden Quedlinburg Stadtschloss wünscht Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt und einen Guten Appetit.

We wish you a pleasant stay with us and enjoy your meal.

Hintergrundbild
© Jürgen Meusel