

# *Herzlich Willkommen im Theophano*

*Theophano (auch Theophanu oder Theophania) wurde als byzantinische Prinzessin im 10. Jahrhundert geboren. Verschiedene Geburtsjahre zwischen 955 und 960 sind überliefert. Nach der Hochzeit mit Kaiser Otto II. 972 war sie elf Jahre Mitkaiserin des römisch-deutschen Reiches. Nach dem plötzlichen Tod Kaiser Otto II. 983 regierte sie engagiert und erfolgreich als Kaiserin bis zu ihrem Tod 991.*

*Theophano war eine der einflussreichsten Herrscherinnen des Mittelalters. In der Kaiserpfalz zu Quedlinburg weilte die Kaiserin mitsamt ihrem Hofstaat regelmäßig, meist in der Osterzeit. Hier wurde auch 985 die denkwürdige Reichsversammlung abgehalten, in der die Thronfolge ihres Sohnes Kaiser Otto III. bekräftigt wurde. Theophano gehört heute zu einer Reihe starker Frauen, die in Quedlinburg weltoffen und mutig Geschichte geschrieben haben.*

Vorspeisen  
starters

*Würzfleisch vom Geflügel*

*verfeinert mit Champignons und Weißwein,  
mit Käse überbacken*

*chicken ragout fin, refined with mushrooms and white wine,  
gratinated with cheese*

**5,60 €**

*Bunter Salat vom Quedlinburger Marktgemüse*

*verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke,  
Paprika, Mais, Möhre und Croûtons  
mit hausgemachter Vinaigrette oder Hausdressing*

*Various leaf salads, tomato, cucumber, peppers, corn, carrot and  
croutons with homemade vinaigrette or house dressing*

**6,80 €**



*Im Zuge der Lebensmittelverordnung (LMIV) haben wir für Sie eine Übersicht  
der Allergene und Zusatzstoffe im Restaurant bereitgestellt.*

*Suppen*  
*soups*

*Gemüseconsommé*

*mit Gemüse Julienne und Pilzravioli*

*Vegetable broth with julienne and mushroom ravioli*

**4,90 €**

*Kürbiscremesuppe*

*mit Kürbiskernen und Kürbisöl*

*cream soup of pumpkin with seeds and oil*

**5,50 €**

*Zu unseren Vorspeisen reichen wir Ihnen  
Baguette oder unser selbstgebackenes Brot.*

*We serve baguette or our homemade bread  
to all starters.*

## Fleisch

### Meat

#### „QuedlinBURGER“

*Patty vom Rind im Sesambrötchen mit hausgemachter roter Zwiebelmarmelade, Cocktailsoße und krossgebratenem Speck serviert mit Pommes Frites*

*Beef patty in a sesame bun with homemade red onion jam, cocktail sauce and crispy bacon served with french fries*

**14,00 €**

#### “Theopfännchen”

*gebratenes Schweinefilet, Waldpilze und angebratene Drillinge in Rahm und goldgelb überbacken*

*Theo pan - Fried pork fillet, wild mushrooms and fried triplets in cream and baked golden yellow*

**18,20 €**

#### Kalbstafelspitz

*mit Meerrettichsoße und Kartoffelklößen*

*boiled veal with horse reddish and potato dumplings*

**18,70 €**

## *Quedlinburger Roulade*

*gefüllt mit Senf, Speck und Gewürzgurke  
dazu reichen wir Rotkohl und Semmelknödel*

*Quedlinburger Roulade filled with mustard,  
bacon and gherkin with red cabbage and dumpling*

**19,30 €**

## *Schweineschnitzel „Wiener Art“*

*knuspriges Schnitzel vom Anhaltinischen Landschwein mit  
gebratenen Champignons und Pommes Frites*

*crispy schnitzel from the Anhalt pig  
with fried mushrooms and French fries*

**17,90 €**

## *Fisch Fish dish*

### *Harzer Forellenfilet „Müllerin Art“*

*aus der Wendefurther Talsperre  
mit Zitronenschaum, Petersilienkartoffeln und Beilagensalat*

*Trout fillet “Müllerin Style” from the  
“Wendefurther dam” with lemon foam, parsley potatoes and side salad*

**18,50 €**

*Vegetarisch*  
*Vegetarian*

*Kürbissravioli*

*gefüllte Ravioli in cremiger Frischkäsesoße  
mit gebräuntem Haselnuss-Rosenkohl*

*Ravioli stuffed with pumpkin in cream cheese sauce  
with hazelnut Brussels sprouts*

**14,80 €**

*Buchweizenboulette*

*Hausgemachter Buchweizenbratling mit Joghurtdip auf  
knackigem Blattsalat und Granatapfelkernen*

*Homemade buckwheat patty with yoghurt dip  
on crisp lettuce and pomegranate seeds*

**14,90 €**



*Im Zuge der Lebensmittelverordnung (LMIV) haben wir für Sie eine Übersicht  
der Allergene und Zusatzstoffe im Restaurant bereitgestellt.*

## Dessert

### Sweets

#### *Hausgebackener Schokoladenkuchen*

*mit halbflüssigem Kern und Vanilleeis*

*chocolate cake with semi-liquid center and vanilla ice cream*

**5,20 €**

#### *Hausgemachte Pflaumen - Apfel - Grütze*

*gepaart mit Zimteis und Sahne*

*homemade plum - apple - groats paired cinnamon ice cream*

**5,90 €**



*Im Zuge der Lebensmittelverordnung (LMIV) haben wir für Sie eine Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe im Restaurant bereitgestellt.*