



THEOPHANO

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.



THEOPHANO

Vorspeisen - Suppen starters - soups

*Würzfleisch vom Geflügel
verfeinert mit Champignons, Weißwein,
Zitronensaft und Worcestersauce,
mit Käse überbacken*
*chicken ragout fin, refined with mushrooms, white wine,
lemon juice, Worcestersauce, gratinated with cheese*

6,80 €

*Soljanka nach „Art des Hauses“
mit Räucherfleisch, Sauerkraut und saurer Sahne*
*Soljanka, homemade style, with smoked meat,
pickled cabbage and sour cream*

5,80 €

*Zu diesen Speisen reichen wir Ihnen Baguette
oder unser selbstgebackenes Brot.*

We serve baguette or our homemade bread to all these dishes.

*Im Zuge der Lebensmittelverordnung (LMIV) haben wir für Sie eine Übersicht
der Allergene und Zusatzstoffe im Restaurant bereitgestellt.
Für Ihre Fragen steht Ihnen das Serviceteam gern zur Verfügung.*



THEOPHANO

Fleisch

Meat

„QuedlinBURGER“

gerupftes Schwein aus Sachsen Anhalt mit hausgemachtem Krautsalat Amerikanische Art, weißer und fruchtiger BBQ

Soße im Sesambrötchen mit Pommes Frites

pulled pork from Saxony Anhalt with homemade coleslaw

American style, white and fruity BBQ sauce in sesame bun

with French fries

12,00 €

Maishähnchenbrust

gefüllt mit getrockneten Tomaten

auf Steinpilzrisotto und Pesto rosso

breast of maize chicken stuffed with dried tomatoes,

stencil - risotto and pesto rosso

14,60 €

Cordon bleu

vom anhaltinischen Schwein, gefüllt

mit Schinken und Bergkäse

an Kürbispüree und Rahmpfifferlingen

cordon bleu of pork filled with ham and mountain cheese

mashed pumpkin and potatoes

15,30 €

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

Für Ihre Fragen steht Ihnen das Serviceteam gern zur Verfügung.



THEOPHANO

Knusprig gebratenes Schäufole

*Schulter vom anhaltinischen Schwein
mit Malzbiersoße, Kartoffelklößen und kleinem Salat
crunchy roasted Schäufole with malt beer sauce,
potato dumplings and a small salad*

14,50 €

Quedlinburger Roulade

*gefüllt mit Quedlinburger Senf, Speck
und Gewürzgurke mit Rotkohl und Kartoffelklößen
Quedlinburger Roulade filled with Quedlinburg mustard
Bacon and gherkin with red cabbage and potato dumpling*

16,00 €

Theo Schmaus

*Brotzeit reichlich garniert mit verschiedenen
Wurst- und Käsespezialitäten
von der Landfleischerei Müller in Wasserleben,
dazu selbstgebackenes Brot, Butter und Schmalz
„Brotzeit“ with different kinds of banger- and cheese-specialities
from “Landfleischerei”, served with bread, butter and lard*

12,90 €

Wiener Schnitzel

*aus der Kalbsoberschale in Butter gebraten
mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat
„Wiener Schnitzel“ of veal with homemade potato-cucumber-salad*

16,90 €

*Im Zuge der Lebensmittelverordnung (LMIV) haben wir für Sie eine Übersicht
der Allergene und Zusatzstoffe im Restaurant bereitgestellt.
Für Ihre Fragen steht Ihnen das Serviceteam gern zur Verfügung.*



THEOPHANO

“Theophano Pfännchen”

*Schweinefiletspitzen, Pilze und Drillinge
mit Käse überbacken*

gratinated pan with pork tips, mushrooms and potatoes

16,80 €

Vegetarisch

Vegetarian

Pasta Caponata

*sizilianisches Ratatouille mit typischen Kräutern
aus dem Mittelmeerraum und geriebenem Grana padano*
pasta with Sicilian ratatouille and grana padano

11,80 €

Fischgericht

Fish dish

Harzer Forellenfilet „Müllerin Art“

*aus der Wendefurther Talsperre
mit Petersilienkartoffeln und Beilagensalat*

*Trout fillet “Müllerin Art” from the
“Wendefurther dam” with parsley potatoes and salad*

14,90 €

*Im Zuge der Lebensmittelverordnung (LMIV) haben wir für Sie eine Übersicht
der Allergene und Zusatzstoffe im Restaurant bereitgestellt.
Für Ihre Fragen steht Ihnen das Serviceteam gern zur Verfügung.*



THEOPHANO

Von 12:00 bis 17:00 Uhr empfehlen wir Ihnen
außerdem unsere Mittagsklassiker.

Lunch classics - served from 12 a.m. to 5 p.m.

Schweineleber "Berliner Art"
*gebratene Schweineleber mit Apfel,
glasierten Zwiebeln und Kartoffelstampf*
roasted liver of pork with apple, onion and mashed potatoes

8,50 €

Theophano Currywurst
mit hausgemachter Spezialsoße und Pommes frites
Currywurst with homemade sauce and French fries

6,50 €

Theophano Bratwurst
*Bratwurst von der Landfleischerei Müller nach
hauseigenem Rezept*
mit Sauerkraut und Kartoffelstampf
bratwurst with pickled cabbage and mashed potatoes

7,60 €

*Im Zuge der Lebensmittelverordnung (LMIV) haben wir für Sie eine Übersicht
der Allergene und Zusatzstoffe im Restaurant bereitgestellt.
Für Ihre Fragen steht Ihnen das Serviceteam gern zur Verfügung.*



THEOPHANO

Für die Kleinen

Kid's menu

Donald Duck

*Kartoffelpuffer mit Apfelkompott
fried potato patty with apple compote*

4,90 €

Pumuckel Schmaus

*Nudeln mit hausgemachter Tomatensauce
und geriebenem Parmesan
Pasta with tomato sauce and parmesan*

5,90 €

Micky Mouse

*Hähnchennuggets in Cornflakes Panade
an Buttermais und Pommes frites
Chicken nuggets in Cornflakes on buttered corn and french fries*

6,90 €

Moby Dick

*Fischstäbchen mit Mischgemüse
und Kartoffelstampf
Fish sticks on mixed vegetables and mashed potatoes*

5,90 €

*Im Zuge der Lebensmittelverordnung (LMIV) haben wir für Sie eine Übersicht
der Allergene und Zusatzstoffe im Restaurant bereitgestellt.
Für Ihre Fragen steht Ihnen das Serviceteam gern zur Verfügung.*



THEOPHANO

Dessert

sweets

*Hausgebackener Schokoladenkuchen
mit halbflüssigem Kern und Vanilleeis
chocolate cake with semi-liquid center and vanilla ice cream*

7,20 €

*Geeister Harzer Honig
aus der Manufaktur „Harzer Honig“ Quedlinburg
mit marinierten Beeren
frozen honey with marinated berries*

8,90 €

Heiß auf Eis?

*Leckere Eisbecher
finden Sie in unserer separaten Eiskarte.*

*Im Zuge der Lebensmittelverordnung (LMIV) haben wir für Sie eine Übersicht
der Allergene und Zusatzstoffe im Restaurant bereitgestellt.
Für Ihre Fragen steht Ihnen das Serviceteam gern zur Verfügung.*