

# *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, Weißwein,  
Zitronensaft und Worcestersauce,  
mit Käse überbacken*

*chicken ragout fin, refined with mushrooms, white wine,  
lemon juice, Worcestersauce, gratinated with cheese*

**6,80 €**

### *Kleiner Salatteller*

*Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika  
dazu unser Hausdressing oder Essig & Öl*

*mixed leaf salad, tomato, cucumber, pepper  
homemade dressing or vinegar & oil*

**5,80 €**

### *Knoblauchbrot*

*Baguette with garlic*

**5,20 €**

*Suppen*  
*soups*

*Soljanka nach „Art des Hauses“*

*mit Räucherfleisch, Sauerkraut und saurer Sahne*

*Soljanka, homemade style, with smoked meat,  
pickled cabbage and sour cream*

**5,80 €**

*Tomaten-Basilikum-Suppe*

*tomato and basil soup*

**5,90 €**

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

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

## 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*

**13,00 €**

#### *Knusprig gebratenes Schäufole*

*Schulter vom anhaltinischen Schwein mit Malzbiersoße, Kartoffelklößen und kleinem Salat*

*crunchy roasted shoulder of pork with malt beer sauce, potato dumplings and a small salad*

**18,50 €**

#### *Schweinefiletspitzen in Spinat-Gorgonzolasoße*

*dazu hausgemachte Gnocchi*

*pork fillet tips in spinach-gorgonzola sauce and homemade gnocchi*

**17,90 €**

## *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*

**17,20 €**

## *Schweineschnitzel "Wiener Art"*

*vom Vienenburger Strohschwein (Landfleischerei Leiste)  
in der Pfanne gebraten mit Pommes Frites,  
garniert mit einem Salatbouquet*

*Pork cutlet "Vienna style"  
with French fries and salad bouquet*

**17,80€**

## *Saltimbocca vom Kalb*

*auf Gemüsebett und Rosmarin-Kartoffelpolster*

*veal saltimbocca  
on a bed of vegetables and a rosemary potato cushion*

**18,90€**

Fisch  
Fish dishes

*Harzer Forellenfilet „Müllerin Art“*

*aus der Wendefurthener Talsperre  
mit Petersilienkartoffeln und Beilagensalat*

*Trout fillet “Müllerin Style” from the  
“Wendefurthener dam” with parsley potatoes and salad*

**16,90 €**

*Hausgemachte Tagliatelle*

*an Spinat mit Lachswürfeln*

*Homemade tagliatelle on spinach with diced salmon*

**16,50 €**

Vegetarisch  
Vegetarian

*Hausgemachte Gnocchi*

*mit Parmesan und Pesto verde oder rosso*

*homemade gnocchi with parmesan and pesto verde or rosso*

**14,80 €**

*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*

**7,20 €**

*Hausgemachtes Tiramisu Eis*

*homemade tiramisu ice cream*

**7,90 €**

*„Heiß auf Eis“*

*Vanilleeis, Sahne und heißer Beerenmix*

*vanilla ice cream, cream and hot wild berries*

**6,50 €**

