

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

Bruschetta

Ciabatta mit Tomaten - Knoblauch - Mix

Ciabatta with tomato and garlic mix

3,80 €

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, Ei und Croûtons
mit hausgemachter Vinaigrette oder Hausdressing*

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

6,80 €

Suppe
soup

Gemüseconsommé

mit Gemüse Julienne und Pilzravioli

Vegetable broth with julienne and mushroom ravioli

4,20 €

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

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



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

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

12,50 €

“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

15,20 €

Kalbstafelspitz

mit Meerrettichsoße und Kartoffelklößen

boiled veal with horse reddish and potato dumplings

16,70 €

Quedlinburger Roulade

*gefüllt mit Senf, Speck und Gewürzgurke
mit Rotkohl und Semmelknödel*

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

18,60 €

Fisch

Fish dishes

Harzer Forellenfilet „Müllerin Art“

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

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

17,90 €

Vegetarisch

Vegetarian

Pasta

mit Parmesan und hausgemachtem Pesto verde

with parmesan and pesto verde

13,80 €

*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

4,80 €

„Heiß auf Eis“

Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren

vanilla ice cream with marinated strawberries

5,90 €

Süßes Dreierlei

marinierte Erdbeeren, Tiramisu und Crème brûlée

marinated strawberries, tiramisu and crème brûlée

6,50 €