



Herzlich Willkommen

Liebe Genießerinnen und Genießer,

wir begrüßen Sie herzlich im Genussspinner. Schön, dass Sie da sind!

Das denkmalgeschützte und von uns 2023 liebevoll und aufwendig sanierte Haus diente im Mittelalter als Haus der Gewandschneider und – ab 1545 – als Gildehaus der Tuchmacher. Schauen Sie sich gerne um: Sie finden direkt über dem Eingang zum Restaurant die Jahreszahl 1545. Das ist die älteste inschriftliche Datierung der Stadt Quedlinburg.

Mit der Sanierung des Hauses hatten wir die Vision, das Gebäude mit wechselvoller Geschichte wieder zum Leben erwecken und ein elegantes Restaurant mit besonderem Charakter zu schaffen: Ein Restaurant, das wir uns selbst in der Nachbarschaft wünschten. Umgesetzt haben wir ein geradliniges Ambiente mit modernen Akzenten, in dem Sie und unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sich wohl fühlen.

Unsere Aufgabe sehen wir darin, die Tradition zu wahren und dennoch mit der Zeit zu gehen – den Geist des Hauses in Form des Genussspinners weiter zu tragen. Handwerklich exzellent zubereitete regionale Klassiker interpretieren wir dazu neu und ergänzen sie um unkomplizierte saisonale Gerichte und Einflüsse, die wir von unseren Reisen mitbringen.

Wir legen bei Speisen und Getränken großen Wert auf Produkte aus der Region. Genießen Sie zu Ihren Gerichten sorgfältig ausgesuchte Weine befreundeter Winzer und fantastisches Frischbier aus einer kleinen Handwerksbrauerei und lassen Sie sich aufmerksam und kompetent umsorgen.



Suppen

Mais-Schaum-Suppe

mit Salted Popcorn und hausgebackenem Baguette

€

7,9

getrübte Kohlrabisuppe

mit Parmaschinken-Chip und hausgebackenem Baguette

8,9

Vorspeisen

Bruschetta – Classic Style

mit frischen Tomaten, Knoblauch, Grana Padano und Basilikum

8,5

Bruschetta Roastbeef

mit Meerrettichcreme, Rucola und Grana Padano

10,5

Tatar vom frischen Lachs

an Avocadosalat und hausgebackenem Baguette

14,5

Gebackener Ziegenkäse

auf Feldsalat mit karamellisierten Birnen und gerösteten Walnüssen

16,5

Genussspinners Garnelen vom Grill

mit Aioli und hausgebackenem Baguette

11,5

Salate

Sommersalat Midgard - vegan

verschiedene Blattsalate mit knackigem Gemüse und Obst aus der Bio Gärtnerei Midgard mit Himbeer Vinaigrette und hausgebackenem Baguette

klein

7,0

groß

14,5

Caesar Salat -vegetarisch-

Römer-Salat mit Parmesanhobel, Brotchips, feinstem Caesar-Dressing und hausgebackenem Baguette

klein

6,0

groß

14,5

Großer Caesar Salat mit frisch gebratenen Hähnchenbruststreifen

21,5



frische
SALATE
und
gemüse
SIND LOKAL



ABTEIGARTEN ↕

SAISONAL ABWECHSLUNGSREICH
VON DER DEMETER GÄRTNEREI
MIDGARD aus QUEDLINBURG



Genussspinners Klassiker

€

22,5

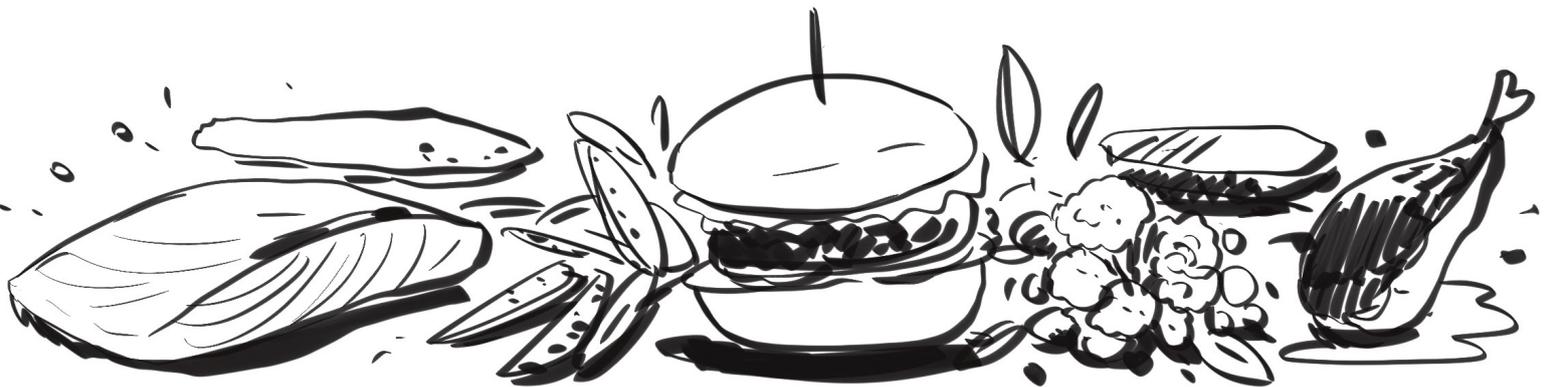
Genuss-Burger

180g gegrilltes Premium Dry Aged Patty, hausgemachtes Burger Bun mit karamellisierten Balsamico-Chili-Zwiebeln, Salat, Tomate, Camembert-Käse und Bacon, dazu Farm Frites

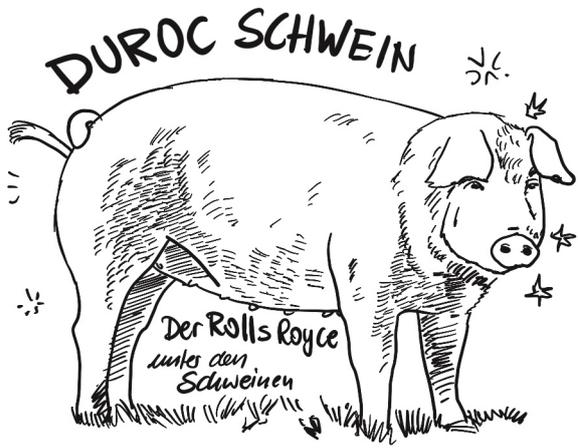
Genussspinners Schweineschnitzel

22.5

pfannengeschwenkt mit Preiselbeer-Gelee, Bio-Zitrone, Farm Frites und Salat



Herkunft FLEISCH und Qualität



ARGENTINISCHES RINDFLEISCH



ROASTBEEF, RINDERFILET
STEAKHÜFTE...



BURGER PATTIES



DRY AGED BEEF

Deutsches Premiumfleisch



Hausgemachte
Saucen

ANGUS RIND
auf weiten Weide-
flächen gehalten

& HERFORD
RIND



Beef Steaks & Spezialitäten vom Josper Holzkohlegrill

Unsere argentinischen Rodeo Premium Beef Steaks: 100% grasgefüttert, verbringen die Rodeo Tiere ihr Leben in der Regel im Freien, auf Weiden mit viel saftigem Gras. In jedem Land wird nur mit einer ausgewählten Farm zusammengearbeitet. Für Rodeo Rindfleisch werden ausschließlich hochwertige Fleischrassen wie Angus & Herford Rinder und deren Kreuzungen verwendet. Rund zwei Jahre dauert es, bis die Tiere ihr Schlachtgewicht von 450 bis 500 Kilogramm erreicht haben. Das garantiert bestes Fleisch mit feiner Marmorierung und hervorragendem Aroma, das perfekt auf unserem original Josper Holzkohlegrill zubereitet, zum Genuss wird.

		€
Rumpsteak		
Premium Steaks, Wählen Sie die gewünschte Garstufe:	200g	26.0
Rare, Medium, oder Well done	300g	38.0
Hüftsteak		
Premium Steaks, Wählen Sie die gewünschte Garstufe:	200g	19.0
Rare, Medium, oder Well done	300g	29.0
Entrecoté		
Premium Steaks, Wählen Sie die gewünschte Garstufe:	200g	27.0
Rare, Medium, oder Well done	300g	38.0
Rinder Filet		
Premium Steaks, Wählen Sie die gewünschte Garstufe:	200g	38.0
Rare, Medium, oder Well done		

Zu all unseren Steaks, Fleisch- und Fischgerichten reichen wir 3 Begleiter: Fleur de Sel, hausgemachtes Chimichurri und Chutney des Tages.

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Wählen Sie Ihre Gemüse- und Kartoffelbeilage

Blattspinat, wilder Brokkoli, Maiskolben, Grillgemüse pro Beilage 5,0
saisonal oder Cole Slaw,

Süßkartoffelstampf, Hasselback Kartoffel mit Parmesan,
Farm Frites, Süßkartoffel Frites oder Rosmarin Drillinge

Dips, Butter und Saucen

Sour Cream, Aioli, Guacamole,

Kräuterbutter, Café de Paris Butter, Knoblauchbutter,

Zitronen Butter Sauce, Pfefferrahmsauce, Portwein Jus
oder Barbecue Sauce

pro Beilage 3.0

		€
Duroc Tomahawk Steak mit Knochen	ca. 450g	28.0
Duroc - Rolls Royce der Schweinerassen - dick geschnittenes Rib-Eye Steak vom Duroc Schwein. Das fast ganzjährige Freiland-Duroc bringt dabei eine gut ausgebildete Marmorierung und das typische Eigenaroma mit		
Fleischspieß aus der Lammhüfte	250g	15.0
Wählen Sie die gewünschte Garstufe: Rare, Medium, oder Well done		
Hähnchenbrustfilet	180g	7.0
Doradenfilet Royal	200g	16.0
Lachsfilet	180g	16,0

Zu all unseren Steaks, Fleisch- und Fischgerichten reichen wir 3 Begleiter: Fleur de Sel, hausgemachtes Chimichurri und Chutney des Tages.

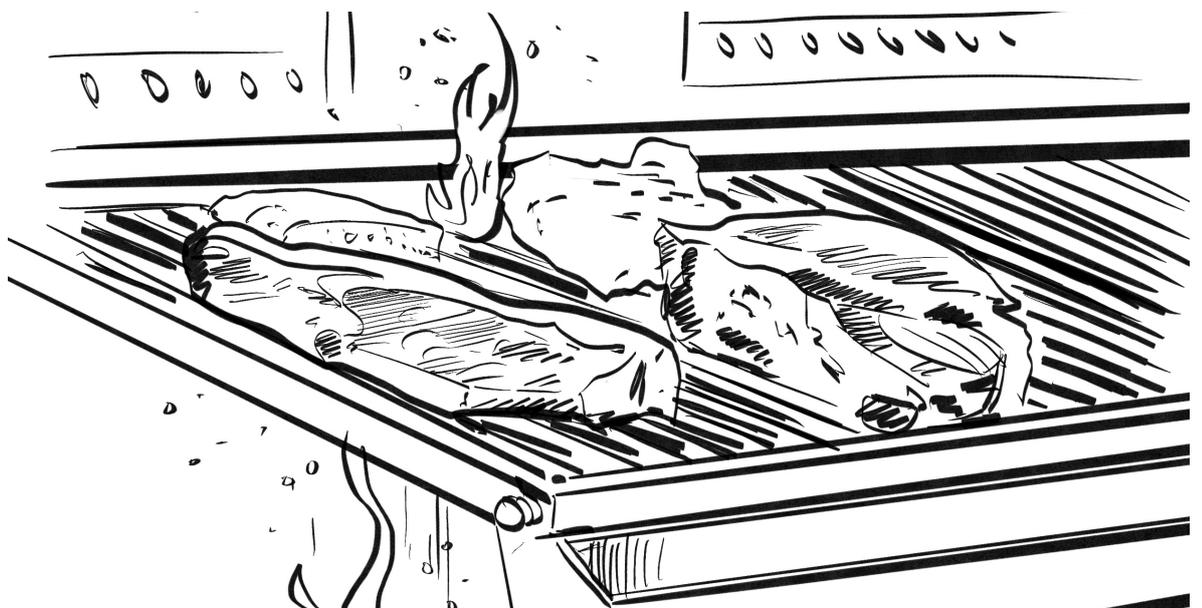
Wählen Sie Ihre Gemüse- und Kartoffelbeilage pro Beilage 5,0
 Blattspinat, wilder Brokkoli, Maiskolben, Grillgemüse saisonal oder Cole Slaw,

Süßkartoffelstampf, Hasselback Kartoffel mit Parmesan, Farm Frittes, Süßkartoffel Frittes oder Rosmarin Drillinge

Dips, Butter und Saucen pro Beilage 3.0
 Sour Cream, Aioli, Guacamole,

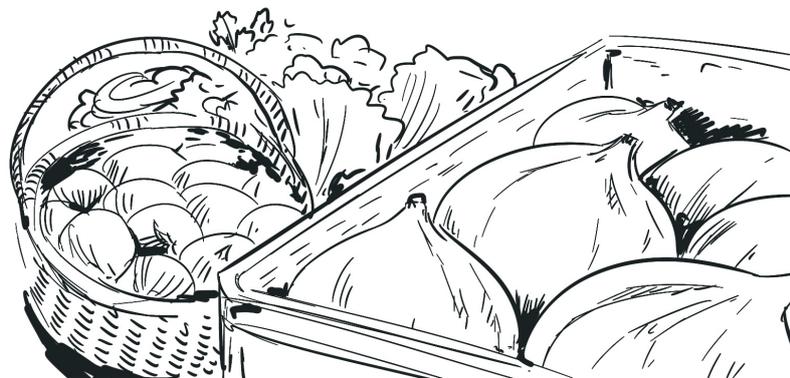
Kräuterbutter, Café de Paris Butter, Knoblauchbutter,

Zitronen Butter Sauce, Pfefferrahmsauce, Portwein Jus oder Barbecue Sauce



Vegetarisch & Vegan

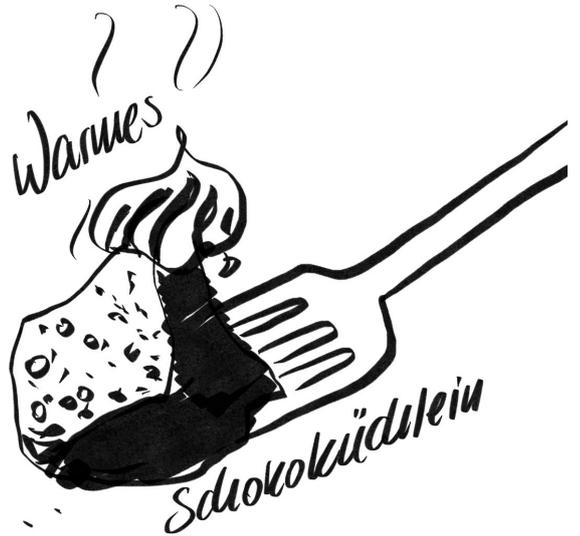
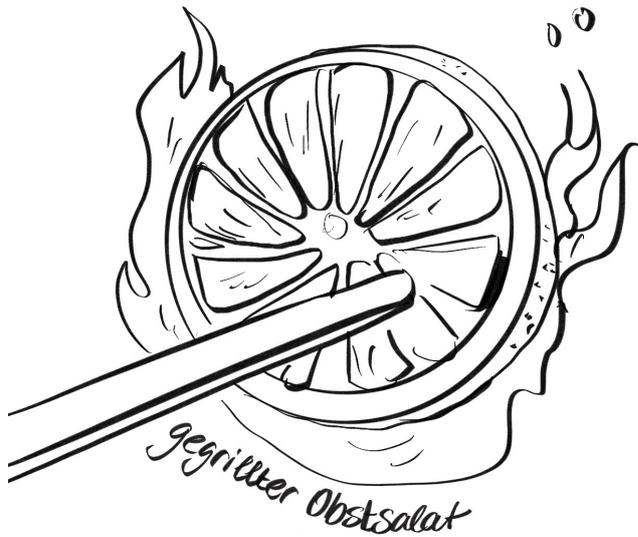
	€
Gebackener Ziegenkäse auf Feldsalat mit karamellisierten Birnen und gerösteten Walnüssen	16.5
Trüffel Pasta mit frisch gehobelten Sommertrüffel, Wildkräuter und Grana Padano	23.5
Pasta in Pergament – vegan mit Tomaten, Oliven, Rucola, roten Zwiebeln und Olivenöl	14.5
Dreierlei Linsencurry - vegan mit Kichererbsen, Mango & Kokos	16,5
Portion Süßkartoffelpommes mit 2 hausgemachten Dips nach Wahl	8,9



Desserts

 der krönende
Abschluss

Ohh,
wummh...!



Affagato
al Caffè



Desserts

Gegrillter Obstsalat	8.9
an einer Kugel Eis Vanillegeschmack und Minz Sahne Topping	
warmes hausgebackenes Schokoküchlein	8.9
an einer Kugel Eis mit Vanillegeschmack	
Affogato al Caffè	5.9
Köstliches Vanille-Eis umgeben von heißem Espresso	

Wichtige Information.

Liebe Genießerinnen und Genießer,

wir bereiten selbstverständlich alle Speisen frisch und mit Liebe für Sie zu. Sollte Ihnen die Wartezeit zu lang erscheinen, sprechen Sie uns bitte an. Wir verwöhnen Sie derweil mit einem leckeren Gruß des Küchenchefs.

Bitte fragen Sie gerne unsere freundlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nach einer Übersicht über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Sie beraten Sie kompetent.

