



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

Französische Maronensuppe

mit einem Hauch Bourbon-Vanille und Spekulatius-Crumble

€
8,9

Orientalische Linsensuppe

mit Kokosmilch und Kartoffeln

8,9

Vorspeisen

Rosa gebratenes Lamm

auf Austernpilzen mit Kaiserschotensalat, Preiselbeer-Gelee und hausgebackenem Baguette

14,5

Genussspinners Lachs-Duett

Gebratene Lachswürfel im Sesam-Schwarzkümmelmantel mit Lachsterrine an Avocado-Salat und hausgebackenem Baguette

14,5

Gebackener Ziegenkäse

auf Feldsalat mit karamellisierten Birnen und gerösteten Walnüssen

16,5

Kürbis-Bruschetta

mit Gorgonzola

8,5

Salate

Genussspinners Wintersalat mit Fetakäse

Verschiedene Blattsalate mit knackigem Wurzelgemüse aus dem Wintergarten und hausgebackenem Baguette

16,9

Caesar Salat -vegetarisch-

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

13,5

...mit frisch gebratenen Hähnchenbruststreifen

18,5

Unsere Salate bereiten auf Ihren Wunsch auch gerne vegan zu.



frische
SALATE
und
gemüse
SIND LOKAL



ABTEIGARTEN ↗ ↘

SAISONAL ABWECHSLUNGSREICH
VON DER DEMETER GÄRTNEREI
MIDGARD aus QUEDLINBURG



Hauptgerichte

	€
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	22,5
Pulled Deer Burger Zart geschmorte Rehkeule, hausgemachter Burger Bun mit Krautsalat, Apfel-Birnen Chutney, Süßkartoffelpommes, Sour Cream	24,5
Argentinisches Steak vom Rinderhüftfilet ,Corona del Sur'-Weiderind auf Portweinjus mit gebuttertem Wurzelgemüse und Rosmarin-Drillingen	34,9
Geschmorte Entenkeule auf Orangenjus mit Apfelrotkohl und Semmelknödel	22,5
Zart gebratenes Lachsfilet mit Kräutersauce, Mandelbrokkoli und zweierlei Tagliatelle	24,9
Saftig gebratenes Seeteufelfilet auf Kirsch-Tomaten-Ragout und Thymian-Polenta	22,9
Schwarzbiergulasch vom Schwein mit hausgemachten Apfelrotkohl und Semmelknödel	19,9
Genussspinners Schweineschnitzel pfannengeschwenkt mit Preiselbeer-Gelee, Bio-Zitrone, Farm Frites und Salat	22,5
Rosa Hirschrückensteak unter einer Walnusskruste an Schoko-Pflaumen-Jus mit getrüffeltem Rosenkohl und Thymia-Polenta	34,9





HERKUNFT RINDFLEISCH und QUALITÄT

CORONA DEL SUR
ARGENTINISCHES
RINDFLEISCH



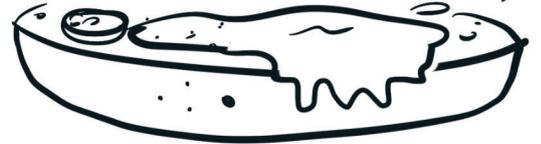
ROASTBEEF, RINDERFILET
STEAKHÜFTE...



BURGER PATTIES



DRY AGED BEEF
Deutsches Premiumfleisch



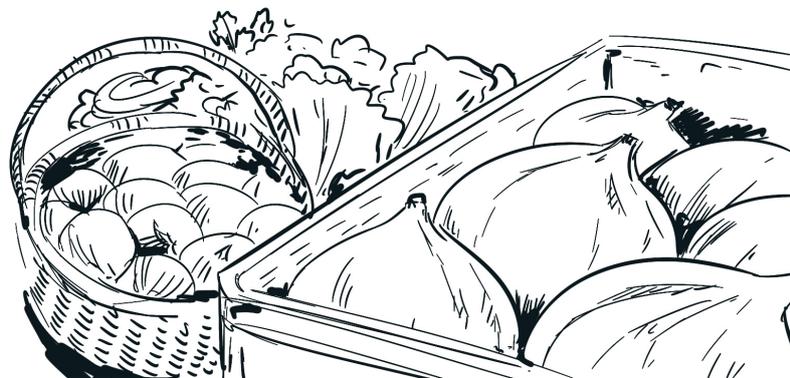
o Hausgemachte
Saucen

ANGUS RIND
auf weiten Weide-
flächen gehalten



Vegetarisch & Vegan

	€
Gebackener Ziegenkäse auf Feldsalat mit karamellisierten Birnen und gerösteten Walnüssen	16.5
Curry-Grünkohl - vegan mit Kokos-Hafermilch auf gebackenen Kartoffelscheiben	17.5
Gerösteter Blumenkohlsalat - vegan mit Kichererbsen, Rucola und Tomaten	17.5
Portion Süßkartoffelpommes mit 2 hausgemachten Dips nach Wahl	8,9



Genussspinners Evergreen

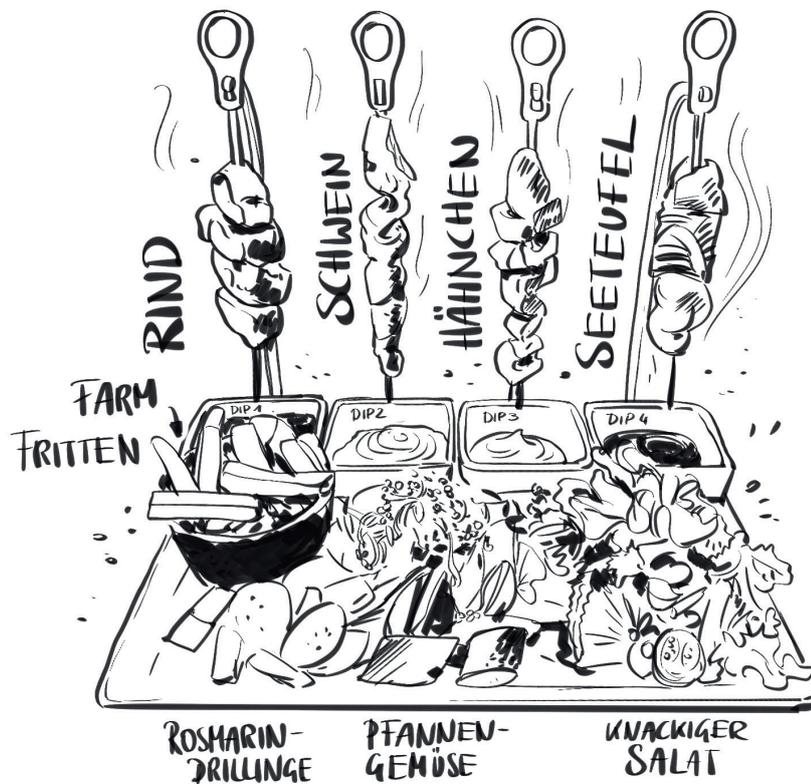
€

Unsere neuste Genussspinner-Kreation:
Der Deluxe-Spießteller für zwei

4 knusprig-zart gebrillte Fleisch- und Fischspieße

55,00

Rind, Schwein, Hähnchen, Filet vom Seeteufel
serviert mit vier verschiedenen Dips, Pfannengemüse, Salat,
Rosmarindrillingen und Farm Fritten



Desserts

der krönende
Abschluss

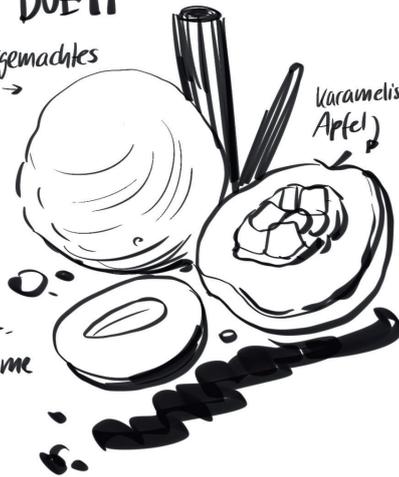
Ohh, wummh...!

WINTER- DUETT

hausgemachtes
Eis →

Zimt-
Pflaume

karamelisierter
Apfel



hausgebackenes
WAFMUS

SCHOKO- KÜCHLEIN

Vanille-
Eis



SPEKULATIUS- TIRAMISU



Desserts

Winterduett	7.9
hausgemachte Eiskreationen mit Walnuss und Zimt-Pflaume an karamellisierten Garten-Äpfeln	
warmes hausgebackenes Schokoküchlein	8.9
an einer Kugel Eis mit Vanillegeschmack	
Spekulatius-Tiramisu	7.9
mit Waldbeeren	

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.

