

HOTEL & RESTAURANT
»Weißer Hirsch«
Vis-à-vis dem historischen Rathaus



Herzlich willkommen
im ältesten erhaltenen Hotel
Sachsen Anhalts seit 1717.

Öffnungszeiten

Restaurant
warme Küche

07:00 – 23:00 Uhr
11:30 – 21:00 Uhr

Salate und Gerichte aus der Kalten Küche salads and cold meals

Marinierter Wildkräutersalat mit Chicorée, Tomate und Gurke

dazu wählen Sie: French- Crèmedressing oder Zitronen- Kräuter- Vinaigrette

Marinated wild herb salad with chicory, tomato and cucumber
Please choose: French- crème- dressing or lemon- herb- vinaigrette

6,00 €

Kalte Tomatensuppe mit Melonen- Mozzarella- Stick und Oliven- Thunfisch- Bruschetta

Cold tomato soup with melon- mozzarella- stick
and olive- tuna- bruschetta

13,00 €

„Hirsch“- Salatplatte

Bunte Salatplatte mit Chicoree, Radicchio, Lollo Rosso und Wildkräutersalat

in Zitronen- Kräuter- Vinaigrette mit gebratener Hirschleber auf Birnen- Preiselbeer- Confit und Baguette

Salad plate with chicory, radicchio, lollo rosso and wild herb salad
in lemon- herb- vinaigrette and roasted venison liver
on pear- cranberry- confit and baguette

17,50 €

Bunte Wildkräutersalate mit Früchten in Himbeer- Cremedressing und gratiniertem Ziegenkäse mit Feigensenf, Baguette

Wild herb salad with fruits in raspberry- cream dressing
and gratinated goat's cheese with fig mustard, baguette

18,00 €

Rosa gegarte Scheiben vom Roastbeef mit Tomaten- Rucola- Salat Petersilienpesto, Grana Padano und Knoblauch- Crostini

Medium roasted slices from roast beef with tomato- rocket- salad
parsley pesto, grana padano and onion- crostini

21,00 €

**„Weißer Hirsch“- Klassiker
„Weisser Hirsch“ – classics**

**Weißer Tomatensuppe
mit Kresse und Sesamstange**

White tomato soup with cress and sesame bar

7,50 €

**Karamellisierte Ziegenfrischkäse und italienischer Parmaschinken
auf Tomaten „Carpaccio“ mit Meersalz, Olivenöl, Balsamico
und Parmesan, Knoblauch- Crostini**

Caramelized goat's cheese and Italian Parma ham
on tomatoes "carpaccio" with sea salt, olive oil, balsamic and Parmesan, garlic crostini

11,00 €

**Gebratene Riesengarnelen
auf Safran- Risotto mit knusprigem Parmesan**

Roasted king prawn on saffron- risotto with crunchy Parmesan

12,50 €



**Gebratenes Zanderfilet auf Kräutersauce
mit Dijonsenf- Spitzkohl und Tagliarini neri**

Roasted pike- perch- fillet on herb sauce
with Dijon mustard- pointed cabbage and tagliarini neri

18,50 €

**Gebratene Harzforelle mit Kräuterbutter Fenchel- Tomatengemüse
und geschwenkten Kartoffeln in Kürbiskern- Pesto**

Roasted trout with herbal butter, fennel- tomato vegetable
and tossed potatoes in pumpkin seed- pesto

19,50 €



**Gebratene Hirschkeule mit Wacholder- Gin- Sauce
mit Kohlsprossen in Haselnussbutter
und Süßkartoffel- Birnen- Gratin**

Roasted haunch of venison in juniper- gin- sauce
with Brussel sprouts in hazelnut butter and sweet potato- pear- gratin

19,50 €



**Lammnüsschen aus dem Kräuter- Knoblauch- Sous vide
auf Gorgonzola- Risotto und Bohnen**

Lamb from herb- garlic- sous vide on gorgonzola- risotto and beans

21,50 €

**Gebratenes Rinderrückensteak unter der Linsen- Tomaten- Kruste
mit buntem Grillgemüse und gebackenen Maisplätzchen**

Roasted beef brisket steak under the tomato crust with grilled vegetables and baked corn biscuits

23,50 €

„Regionales, Saisonales & leichte Spezialitäten“
regional, seasonal & light specialities

**Kraftbrühe vom Harzer Rotvieh
mit Kräuter- Royal und Gemüse**
Regional beef broth with herb- royal and vegetable



7,50 €

**Wildcremesuppe Diana
mit Hirschklobchen, Madeira, Stockschwämmchen
und Preiselbeerrahm**
Wild cream soup "Diana" with deer dumplings, madeira, pholiota
and lingonberry cream

8,00 €

**Feldsalat mit Datteln, Kirschtomaten und Rohschinken
geröstetes Baguette**
Lettuce with dates, cherry tomatoes and raw ham
roasted baguette

9,50 €



Unsere vegetarische Empfehlung
**Gebratene Quinoa- Quark- Medaillons
auf geschwenktem Pfannengemüse, Limetten- Sauerrahm
und karamellierte Cocktailtomaten**
Roasted quinoa- curd- medaillons on tossed vegetable,
lime- sour cream and caramelized cocktail tomato

16,50 €

**Gefüllte Pastasäckchen in einer Sauerrahmsauce
mit Räucherlachs und Tomate, mariniertes Blattsalat**
Filled pasta pouches in a sour cream sauce
with smoked salmon and tomato, marinated leaf salad

18,50 €

Heimische Spezialität: Das Harzer Rote Höhenvieh.
**Geschmorte Streifen von der Harzer Rotvieh- Schulter
in kräftiger Senfsauce mit Zwiebeln
Thymiankarotten und Blumenkohl
Butterkürbis- Kartoffelpüree**
Sautéed stripes from the shoulder of Harz red mountain cattle
in spicy mustard sauce with onions, thyme carrots and cauliflower
butter pumpkin- potato puree



21,00 €

**Fasanenbrust mit Speck und Thymian
an Petersilienwurzelpüree
mit gebräunten Maisgrieß- Dukaten**
Pheasant breast with bacon and thyme on parsley root puree
with browned polenta- ducats

21,00 €

Feinschmeckermenü gourmet menu

Karamellisierter Ziegenfrischkäse und italienischer Parmaschinken auf Tomaten- „Carpaccio“ mit Meersalz, Olivenöl, Balsamico und Parmesan Knoblauch- Crostini

Caramelized soft goat cheese and Italian Parma ham on tomato- "carpaccio" with sea salt, olive oil, balsamic and Parmesan garlic- crostini



Kraftbrühe vom Harzer Rotvieh mit Kräuter- Royal und Gemüse

Consommé from the regional beef with herbs- royal and vegetables



Gebratene Riesengarnelen auf Safran- Risotto mit knusprigem Parmesan

Roasted king prawn on saffron- risotto with crunchy Parmesan



Hausgemachtes Sorbet

Homemade sorbet



Gratiniertes Südamerika- Rinderfilet unter der Trüffelbutter- Kruste mit grünem Stangenspargel und gefüllter Steinpilz- Pasta

Gratinated South American fillet steak with truffle- butter- crust with green asparagus and stuffed porcini- pasta



Lauwarmes Schokoladentörtchen und marmoriertes Sorbet auf karamellisiertem Ananas- Carpaccio

Lukewarm chocolate cake and marbled sorbet on caramelized pineapple- carpaccio

Feinschmeckermenü (6- Gang)	65,00 €
3- Gang- Menü (mit Suppe)	43,00 €
Rinderfilet	28,00 €



**Wildcremesuppe Diana
mit Hirschklößchen, Madeira, Stockschwämmchen
und Preiselbeerrahm**
Wild cream soup "Diana" with deer dumplings, madeira, pholiota
and lingonberry cream



**Gebratene Hirschkeule mit Wacholder- Gin- Sauce
mit Kohlsprossen in Haselnussbutter
und Süßkartoffel- Birnen- Gratin**
Roasted haunch of venison in juniper- gin- sauce
with Brussel sprouts in hazelnut butter and sweet potato- pear- gratin



**Gedämpfter Hefekloß auf kleinem Beerenragout
mit Mandel- Vanillesauce**
Steamed yeast dumpling on a ragout of berries
with almond vanilla sauce



32,00 €

Dessert und Käse dessert and cheese

"Klein, aber..."

Vanille- Eis

**mit Steirischem Kernöl
und Kürbiskernkrokant**

Vanilla- ice cream

with Styrian pumpkin seed oil and pumpkin seed brittle

4,50 €

**Halbgefrorenes von Ricotta und Limette
mit Rohrzucker karamellisiert**

auf Mango- Orangen- Minz- Sorbet

Par iced ricotta and lime

caramelized with cane sugar on mango- orange- mint- sorbet

7,50 €

**Lauwarmes Schokoladentörtchen
und marmoriertes Sorbet**

auf karamellisiertem Ananas- Carpaccio

Lukewarm chocolate tartlet and marbled sorbet

on caramelized pineapple- carpaccio

8,00 €

Duett von

Kakao- Piment- Parfait mit Sesam- Krokant

und Crème brûlée mit Sanddorn- Espuma und Birnen- Granatapfel- Confit

Duet from

cacao- allspice- parfait with sesame- brittle

and crème brûlée with sea buckthorn- foam and pear- pomegranate- confit

8,50 €

Oder doch lieber etwas Käse?

or do you prefer cheese ?

**Käsevariation mit Frisch-, Weich- und Hartkäsen
Weinbeeren, Pflaumen- Preiselbeer- Chutney
und Baguette**

small selection of fresh, soft and hard cheese

grapes, plums- cranberry chutney and baguette

4 Käsesorten 8,75€
4 cheese varieties

6 Käsesorten 11,75€
6 cheese varieties