

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



Herzlich willkommen
im ältesten erhaltenen Hotel
Sachsen Anhalts seit 1717.

Öffnungszeiten

Restaurant	07:00 – 23:00 Uhr
warme Küche	11:30 – 21:00 Uhr

Für unsere kleinen Gäste reichen wir Ihnen unsere Kinderkarte.

Salate und Gerichte aus der Kalten Küche salads and cold meals

Marinierter Wildkräutersalat mit Chicorée, Tomate und Gurke

dazu wählen Sie: Orangen- Joghurt- Dressing oder Zitronen- Kräuter- Vinaigrette

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

7,00 €

Warme Gemüse- Käse- Tarte mit Kräutersauerrahm und feinen Tranchen vom Spanischen Schinken Tomaten- Crostini und kleines Salatsträußchen

Warm vegetable cheese tart with herb sour cream
and fine slices of Spanish ham
tomato- crostini and small salad

14,50 €

Eingelegter Harzkäse an Feldsalat mit Datteln, Kirschtomaten und krossem Speck warmes Pumpernickel und Tomaten- Rosmarin- Schmalz

Pickled Harz- cheese on lamb's lettuce with dates,
cherry tomatoes and crispy bacon
warm pumpernickel bread and tomato – rosemary- lard

15,00 €

Bunter Blattsalat in Zitrus- Kräuter- Vinaigrette mit karamellisierten Birnen Gorgonzola und gebratenen Hähnchenbruststreifen, Baguette

Leaf salad in citrus- herbal- vinaigrette
with caramelized pears
gorgonzola and roasted chicken breast stripes, baguette

16,50 €

Orangen- Wildkräutersalat mit Honig- Croûtons gebratener Entenbrust auf mariniertem Rotkraut und Baguette

Orange- wild herb salad with honey- croûtons
roasted duck breast on marinated red cabbage
and baguette

19,50 €



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

**Cremesuppe „Förster Art“
mit Hirschklößchen und Vanille- Croûtons**
Cream soup à la forester with venison meatballs and vanilla - croûtons

8,00 €

**Rotbarbenfilet mit Zitrone und Kapern
gebackene Kartoffelwürfel**
Fillet of red mullet with lemon and capers baked potato cubes

10,50 €

**Carpaccio vom Rind mit mediterranem Salat vom Grünkohl
mit getrockneten Tomaten und Nüssen**
Olivenöl, Parmesanspäne, geschroter Pfeffer und krosses Baguette
Carpaccio of beef with Mediterranean salad of curly kale
with sun-dried tomatoes and nuts
olive oil, Parmesan, kibbled pepper and crispy baguette

11,50 €



**Gebratener Steinbeißer auf Senf- Blattspinat
Pesto- Tomaten und Estragon- Kartoffeln**
Roasted spined loach on mustard- leaf spinach pesto-tomatoes and tarragon – potatoes

17,50 €

**Gebratene Rosmarin-Forelle
mit buntem Pfannengemüse, Zitronenbutter
und gebräunten Reistalern**
Roasted rosemary trout with pan vegetables, lemon butter, and brown rice

19,50 €

**Duett von gebratenem Hirschsteak und Hirschleber
auf Trüffelbutter- Lauch- Sauce**
mit Maronen, Brokkoli und Schwarzwurzel- Kartoffelstampf
Duet of roasted venison steak and venison liver on truffle butter- leek- sauce
with sweet chestnuts, broccoli and black salsify – potato mash

22,00 €

Argentinischer Rinderrücken unter der Honig- Pfeffer- Kruste
Paprika- Pfannengemüse mit weißem Balsamico und Erbsen- Risotto
Argentine beef back under the honey pepper crust
paprikas pan vegetables with white balsamic and pea risotto

24,00 €

Geschmorte Gänsekeule
mit Bratapfel, Rotkohl und Pflaumen- Kartoffelklöße
Stewed goose leg with baked apple, red cabbage and prunes - Potatoes dumplings

24,50 €



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

**Rinderkraftbrühe vom Tanner Rotvieh
mit Markklößchen, Karotten und Schnittlauch**
Regional beef broth with marrow dumplings, carrots and chive

7,50 €

**Entenrahmsüppchen
mit Steinpilzravioli und Rotkohl- Royal**
Cream soup from duck
with porcini ravioli and red cabbage – royale

8,50 €

**„Panna cotta“ vom Kürbis mit Räucherlachs,
geschmolzenen Ziegenfrischkäse und krossem Brotchips**
"Panna cotta" from pumpkin with smoked salmon
melted goat's cheese and crispy bread chips

9,50 €



Unsere vegetarische Empfehlung
**Semmelknödel „Provençal“ mit gebackenem Schafskäse
auf Fenchel- Tomatensauce**
"Provençal" dumplings with baked goat's cheese on fennel-tomato sauce

16,00 €

**Spaghetti mit Austernpilzen und Kräuterseitlingen
Tomaten und Rucola in feiner Dijon-Senfesauce mit Kräutern**
Spaghetti with oyster mushrooms and king oyster mushrooms
tomatoes and rocket in a fine Dijon-mustard sauce with herbs

17,50 €

**Harzer Grünkohl mit gebratenem Lachs
und glacierten Honig- Mettenden
Zitronengras- Serviettenknödel**
Harz curly kale with roasted salmon and glazed honey - sausages
lemon grass- bread dumplings

19,50 €

Heimische Spezialität: Das Harzer Rote Höhenvieh.
**Hausgemachte Rinderroulade
in kräftiger Bratensauce mit Senf, Muskat- Kohlspitzen
und gebackene Kartoffelkrapfen**
Homemade regional beef roulade
in gravy with mustard, nutmeg- cabbage und baked potato doughnuts

23,50 €

**Gebratene Gänsebrust mit Cointreau- Orangensauce
Staudensellerie, Kürbispüree und Kartoffel- Birnen- Gratin**
Roasted goose breast with Cointreau- orange sauce
celery, pumpkin puree and potato- pears- gratin

24,50 €



Feinschmeckermenü gourmet menu

Carpaccio vom Rind mit mediterranem Salat von Grünkohl mit getrockneten Tomaten und Nüssen Olivenöl, Parmesanspäne, geschroteter Pfeffer und krosses Baguette

Carpaccio of beef with Mediterranean salad of curly kale
with sun-dried tomatoes and nuts
olive oil, Parmesan, kibbled pepper and crispy baguette



Tomatenkraftbrühe mit Glasnudeln Polentaklößchen und Fenchel

Consommé from tomatoes with glass noodles
polenta- dumplings and fennel



Rotbarbenfilet mit Zitrone und Kapern gebackene Kartoffelwürfel

Fillet of red mullet
with lemon and capers baked potato cubes



Hausgemachtes Sorbet Homemade sorbet



Geschmolzenes Rinderfilet mit Waldhonig und buntem Pfeffer Portweinsauce, Grillgemüse mit grünem Spargel und gebackenen Dukaten von Aborioreis

Molten filet of beef with honey and pepper
port wine sauce with, grilled vegetable with green asparagus
and baked ducats of Aborio rice



Cardamom- Vanille- Creme mit rauchigem Buchenaroma kleinem Beerenragout, Pistazieneis, Mandelkaramell

Cardamom. vanilla. creme with smoky beech flavour
small ragout of berries, pistachio ice cream, almond caramel

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



**Regionale Menüempfehlung
regional menu recommendation**

**Rinderkraftbrühe vom Tanner Rotvieh
mit Markklößchen, Karotten und Schnittlauch**
Regional beef broth with marrow dumplings, carrots and chive



**Duett von gebratenem Hirschsteak und Hirschleber
auf Trüffelbutter- Lauch- Sauce
mit Maronen, Brokkoli und Schwarzwurzel- Kartoffelstampf**
Duet of roasted venison steak and venison liver on truffle butter- leek- sauce
with sweet chestnuts, broccoli and black salsify – potato mash



**Marzipan- Crème brûlée mit Gewürzkirschen
und Schierker Feuerstein- Schaumsauce**
Marzipan-crème brûlée with spicy cherries
and Sauce from Schierker Feuerstein



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 €

**Marzipan- Creme brûlée mit Gewürzkirschen
und Schierker Feuerstein- Schaumsauce**

Marzipan-crème brûlée with spicy cherries
and Sauce from Schierker Feuerstein

8,00 €



**Cardamom- Vanille- Creme mit rauchigem Buchenaroma
kleinem Beerenragout, Pistazieneis, Mandelkaramell**

Cardamom. vanilla. creme with smoky beech flavour
small ragout of berries, pistachio ice cream, almond caramel

8,50 €

**Hausgemachtes Mohn- Parfait und lauwarmer Schokoladenkuchen
auf Honig- Birnen- Confit, Portweinpflaumen**

Homemade poppy- parfait and lukewarm chocolate cake
on honey pear confit, port wine plums

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

5 Käsesorten

10,50€

5 cheese varieties