

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 €

**Karamellierter 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 €

**Geschnetzeltes von der Hirschkeule
in Heidelbeer- Balsamico- Schmand
mit Mandel- Brokkoli und Kartoffelgebäck**

Ragout from haunch of venison
in blueberry- balsamic- sour cream with almond- broccoli and potato pastry

19,50 €

**Gebratener Wolfsbarsch
auf Gurken- Dill- Gemüse in Weißwein- Rahm
mit Tomaten- Risotto und krossem Speck**

Roasted sea bass on cucumber dill vegetables in white wine cream
with tomato risotto and bacon

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 €

„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 €

**Bärlauch- Kartoffelsuppe
mit Pesto von getrockneten Tomaten und krossem Chip**
Ramson- potato soup with pesto from dried tomatoes and crunchy chip

7,50 €

**Feinster Primtjes
auf Apfel- Radieschen- Schmand
mit gebräunten Bröselkartoffeln**
Finest Primtjes on apple- radish sour cream with browned potatoes

11,50 €



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

15,50 €

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

18,50 €

Der Matjes Klassiker
**Holländischer Gourmet- Matjes nach Hausfrauen Art
auf einer Sauerrahmsauce mit Apfel, Zwiebel, Gewürzgurke und Kapern
Bratkartoffeln und Salat von gelben Bohnen**
Dutch gourmet matie bonne femme on a sour cream sauce with apple, onion, gherkins and capers,
fried potatoes and lettuce of yellow beans

19,00 €

Vom Original Harzer Roten Höhenvieh
**Geschmorter Sauerbraten vom Tanner Rotvieh
in Rosinen- Mandel- Sauce
mit Thymiankarotten und lauwarm mariniertem Rotkrautsalat
Sellerie- Kartoffelpüree**

Marinated pot roast from beef in raisin- almond sauce with thyme- carrots
and lukewarm marinated red cabbage- salad and celery- potato- puree

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 €



Feinschmeckermenü gourmet menu

Printjes auf Apfel- Radieschen- Schmand mit gebräunten Bröselkartoffeln

Printjes on apples and radishes- sour cream
with browned potatoes



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 €



**Regionale Menüempfehlung
regional menu recommendation**

**Bärlauch- Kartoffelsuppe
mit getrockneten Tomaten und krossem Chip**
Ramson- potato soup
with pesto from dried tomatoes and crunchy chip



**Geschnetzeltes von der Hirschkeule „Ottofels“
in Heidelbeer- Balsamico- Schmand
mit Mandel- Brokkoli und Kartoffelgebäck**
Ragout from haunch of venison
in blueberry- balsamic- sour cream
with almond- broccoli and potato pastry



**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..."

Buttermilch- Erdbeereis mit Riesling im Knusperkörnchen

Buttermilk- strawberry ice cream with Riesling and crunch

4,50 €

Gebranntes Parfait von Frischkäse und Limette mit Honigmelonen- Cocktail mit Minze und Himbeermark

Flamed parfait from cream cheese and lime
with honey melon cocktail with mint and raspberry

7,50 €

Lauwarmes Schokoladentörtchen und marmoriertes Sorbet auf karamellisiertem Ananas- Carpaccio

Lukewarm chocolate tartlet and marbled sorbet
on caramelized pineapple- carpaccio

8,00 €

Geschichteter Erdbeer-" Käsekuchen" im Glas mit Sesam- Krokant- Segel und Pistazieneis

Strawberry- "cheesecake" in a glass with sesame-brittle
and pistachio ice cream

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