

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 €

Eingelegter Harzkäse an mariniertem Blattsalat mit Datteln, Kirschtomaten und krossem Speck

warmes Pumpernickel und Tomaten- Rosmarin- Schmalz

Pickled Harz- cheese on marinated leaf 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, 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

11,50 €



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

18,00 €

**Gebratene Rosmarin-Forelle
mit Parmesan tomate auf Mittelmeergemüse, Zitronenbutter
und geschwenkte Pestokartoffeln**
Roasted Rosemary Trout
with parmesan tomato on Mediterranean vegetables, lemon butter
and pivoted Pestokartoffeln



19,50 €

**Lammhüfte aus dem Rosmarin- Sous- vide
mit Erbsencreme, buntem Bohnensauté
und Kartoffel- Spritzgebäck mit Thymian**
Lamb hip from the rosemary-sous-vide
With pea cream, colourful Bohnensauté and potato-pastry with thyme

21,50 €

**Gratinierte Hirschsteaks aus der Keule mit Nüssen auf Trüffelbutter- Lauch- Sauce
mit Maronen, Brokkoli und Schwarzwurzel- Kartoffelstampf**
Gratin deer steaks from the club with nuts on truffle butter-leek sauce
With chestnuts, broccoli and black root potato mash

23,00 €

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

24,00 €

„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 €

**Tomatenkraftbrühe mit Glasnudeln
Polentaklößchen und Fenchel**

Tomato broth with glass noodles
Polentaklößchen and fennel

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-Senfsauce 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.
**Gesottener Tafelspitz in Meerrettichrahm
geschwenktes, buntes Gemüse mit Champignons, Cocktailtomaten
und Rucola in Kräuter- Zitrus- Vinaigrette, Kürbiskern- Kartoffeln**

Local specialty: The Harz red high-altitude cattle.

Prime boiled beef in horseradish sauce
swiveled, colourful vegetables with mushrooms, cocktail tomatoes
and rocket in herb-citrus vinaigrette, pumpkin seed potatoes

22,00 €

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



**Gratinierte Hirschsteaks aus der Keule mit Nüssen
auf Trüffelbutter- Lauch- Sauce mit Maronen, Brokkoli
und Schwarzwurzel- Kartoffelstampf**
Gratin deer steaks from the club with nuts on truffle butter-leek sauce
With chestnuts, broccoli and black root 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

"Dessert für den kleinen Hunger..."

Mohnbrösel- Quark- Nocke auf kleinem Beerenragout

"Dessert for the little hunger..."

Poppy crumbs-quark- nock on small berry ragout

5,00 €

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