



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

★★★★

HERZLICH WILLKOMMEN!



Im ältesten erhaltenen Hotel Sachsen-Anhalts.

Unsere Öffnungszeiten



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

Für unsere kleinen Gäste reichen wir Ihnen unsere Kinderkarte.



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

★★★★



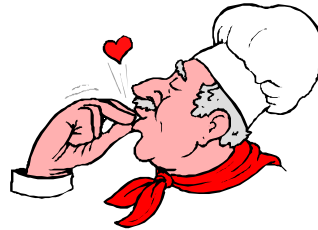
Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

Unsere besondere Empfehlung

Our special recommendation

....für zwei Personen:
for two



Duett von Tomatenkraftbrühe und Basilikumschaumsüppchen mit gebackener Garnele und warmen Mozzarella- Crostini

Duet of tomato broth and basil soup
with baked shrimp and warm mozzarella crostini



Mit Cognac geflammtes doppeltes Rinderrückensteak

**mit Cognacsauce und Kräuterbutter
zweierlei Bohnengemüse und kleiner Cherrytomaten- Salat
gratinierte Parmesankartoffeln**

Cognac flamed double beef loin steak
with cognac sauce and herb butter
two kinds of beans and a small cherry tomato salad
parmesan potatoes au gratin



„Triple Choc“

**mit hausgemachtem Vollmilchschokoladen- Parfait,
warmer Schokoladenpraline und Mousse von weißer Schokolade**
"Triple Choc"

with homemade milk chocolate parfait, warm chocolate praline and white chocolate mousse

Menü pro Person **56,00 €**
Menu per Person

Hauptgang pro Person **39,00 €**
Main course per Person



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Vorspeisen und Suppen **starter and soups**



Cremesuppe von weißen Bohnen mit Muhammara und Lauchstroh

Cream soup of white beans
with muhammara and leek straw



9,00 €

Duett von Tomatenkraftbrühe und Basilikumschaumsüppchen mit gebackener Garnele und warmen Mozzarella- Crostini

Duet of tomato broth and basil soup
with baked shrimp and warm mozzarella crostini

10,00 €

Rotes Meerbarbenfilet auf Kürbis- Chili- Confit mit Kurkuma- Kartoffel- Croûtons

Red mullet fillet on pumpkin- chili confit
with turmeric potato croutons

13,00 €

Fein mariniertes Tatar vom Rind mit Sardellen, Kapern Schalotten und Gewürzgurken an kleinem Wildkräutersalat Zitronen- Pinienkern- Vinaigrette, Pumpernickel

tatar of beef marinated with anchovies, capers, shallots and gherkins
with a wild herb salad, lemon and pine nuts vinaigrette pumpernickel

17,00 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Hauptgänge main course



Süßkartoffel- Curry mit Pilzen und Rosenblüten- Pepitareis Soya- Joghurt und Orangen- Mango- Chutney

Sweet potato curry with mushrooms and rose petal pepita rice
soya yoghurt and orange-mango chutney



19,50 €

„Bunte Stadt- Salat“

Blattsalate, Karotte, Rotkohl, Tomate, Avocado, Rote Bete und Quinoa gebackene Süßkartoffel-Bruschetta mit Curry, Oregano, Kreuzkümmel, Chili und Käse

"Colourful city salad"
Leaf lettuce, carrot, red cabbage, tomato, avocado, beetroot and quinoa
baked sweet potato bruschetta with curry, oregano, cumin, chili and cheese



22,00 €

Gebratene Schnitzel vom Schweinerücken an Salat von gebackenem Wintergemüse mit Rosenkohl, Sellerie, Steckrübe, Wirsing und Kartoffeln in Senf- Preiselbeer- Vinaigrette

Roasted cutlets of pork loin on a salad of baked winter vegetables
with Brussels sprouts, celery, turnip, savoy cabbage and potatoes in mustard-cranberry vinaigrette

23,00 €

Geschmorte Rinderbäckchen an Kürbis- Kartoffelpüree mit Burgundersauce und Rahmwirsing mit Bitterorangen

Braised beef cheeks with pumpkin- mashed potatoes
with burgundy sauce and savoy cabbage with bitter oranges

23,50

Gebratenes Barramundifilet an Fenchel- Orangen- Gemüse mit Frischkäsesauce und Kartoffel- Zitronen- Rahmpüree

Fried fillet of barramundi with fennel-orange vegetables
with cream cheese sauce and potato-lemon cream puree

24,00 €

In Käsesauce geschwenkte Spaghetti mit Paprika- Chili- Salsa geschmortem Chicorée mit Tomate und Prosecco gebackenes Quinoa- Quark- Medaillon

Spaghetti tossed in cheese sauce with paprika- chilli salsa
chicory braised with tomato and prosecco, baked quinoa- quark- medallion



24,50 €

Sautierte Streifen von der Hirschkeule in Fenchel- Honig- Rahm mit Balsamico- Linsenragout, Szechuan- Mandel- Brokkoli und Pilz- Polenta- Medaillons

Sautéed strips of venison haunch in fennel honey cream
with balsamic lentil ragout, Szechuan almond broccoli and mushroom polenta medallions

27,00 €

Rinderrückensteak mit Garnele und pikantem Glasnudelsalat Zuckerschoten- Mango- Gemüse und Koriander- Graupen- Risotto

Beef loin steak with shrimp and spicy glass noodle salad
sugar snap peas, mango vegetables and coriander barley risotto

36,00 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

 **Desserts** 
dessert

**Geflämmte Zitronen- Tarte
mit Himbeersorbet und Hafermilch- Vanille-Schaum
und Aprikosen- Chutney**

Flamed lemon tart
with raspberry sorbet and oat milk vanilla foam
and apricot chutney



9,50 €

„Triple Choc“

**mit hausgemachtem Vollmilchschokoladen- Parfait,
warmer Schokoladenpraline und Mousse von weißer Schokolade**

with homemade milk chocolate parfait, warm chocolate praline and white chocolate mousse

10,50 €

**Käse-Quartett mit Aprikosen - Chutney
und Sauerteig- Walnuss- Bröseln**

cheese quartet with apricot chutney
and sourdough walnut crumbs

14,50 €

 **Menü Vegan/ Hirsch** 
vegan / venison steak menu

**Creemesuppe von weißen Bohnen
mit Muhammara und Lauchstroh**
Cream soup of white beans
with muhammara and leek straw



**Süßkartoffel- Curry mit Pilzen und Rosenblüten- Pepitareis
Soya- Joghurt und Orangen- Mango- Chutney**
Sweet potato curry with mushrooms and rose petal pepita rice
soya yoghurt and orange-mango chutney



oder
or

**Sautierte Streifen von der Hirschkeule in Fenchel- Honig- Rahm
mit Balsamico- Linsenragout, Szechuan- Mandel- Brokkoli
und Pilz- Polenta- Medaillons**
Sautéed strips of venison haunch in fennel honey cream
with balsamic lentil ragout, Szechuan almond broccoli and mushroom polenta medallions



**Geflämmte Zitronen- Tarte
mit Himbeersorbet und Hafermilch- Vanille-Schaum
und Aprikosen- Chutney**
Flamed lemon tart
with raspberry sorbet and oat milk vanilla foam
and apricot chutney



Menü vegan: **38,00 €**
menu vegan: 38,00 €

Menü mit Hirsch: **42,00 €**
menu venison : 42,00 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

Speisekarte für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre menu for our small guests children to 12 years

„Rot & Weiß“

Gebackene Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise
french- fried potatoes with ketchup or mayonnaise

4,50 €

„Spinat macht stark“

Rührei mit Rahmspinat und Butterkartoffeln
scrambled eggs with creamed spinach and buttered potatoes

5,40 €

„Cesar's Teller“

Penne- Nudeln mit Kochschinkenwürfel in Tomatensauce und geriebenem Käse
penne- noodles with cubes of boiled ham in tomato sauce and grated cheese

6,80 €

„Aus Nemo's Reich“

Gebackene Fischstäbchen mit Rahmspinat und Reis
fried fish fingers with spinach and rice

6,50 €

„Kikeriki...“

Hähnchen- Crossies mit Tomatenketchup, Gurkensticks und Pommes frites
chicken nuggets with tomato ketchup, cucumber sticks and french- fried potatoes

6,80 €

„Bärenstark“

Gebackenes Schweineschnitzel mit feinen Bohnen und Kroketten
baked pork cutlets with fine beans and croquettes

9,50 €

„Wie die Großen“

Kurzgebratene Rinderfiletstreifen mit knackigem Gemüse
in Rahmsauce, geschwenkte Minitomaten und Kräuter- Kartoffelpüree
beef tenderloin stripes with vegetable in cream sauce,
tossed mini tomatoes and herbal- potato puree

13,50 €

Eisbecher „Teddybär“

Vanille- und Schokoladeneis mit Sahnehäubchen und Riesenbären
vanilla- and chocolate ice- cream with cream and a teddy gum- drop

4,20 €

Eisbecher „Schokoküsschen“

Schokoladeneis mit Schokosauce, Raspelschokolade und Schokostäbchen
chocolate ice- cream with chocolate sauce and chopsticks of chocolate

4,40 €

„Wie bei Oma...“

Gebackene Pancakes mit Zimt- Zucker und Apfelmus
little pancakes with cinnamon- sugar and apple puree

6,20 €

„Was quillt denn da aus dem Topf?“

Vanille- Milchreis mit lauwarmen Kirschen
vanilla- rice pudding with lukewarm cherries

6,20 €

