

# HERZLICH WILLKOMMEN!



Im ältesten erhaltenen Hotel Sachsen-Anhalts.

## Unsere Öffnungszeiten



Restaurant: 07:00 – 23:00 Uhr  
warme Küche: 11:30 – 20:30 Uhr

Für unsere kleinen Gäste reichen wir Ihnen unsere Kinderkarte.

Auf Wunsch reichen wir Ihnen die Karte für Allergene und Zusatzstoffe.



**Weißer Hirsch**

*Hoteltradition seit 1717*

## Unsere Menüempfehlung our menu recommendation

**Tomatisierte italienische Gemüsesuppe „Minestrone“  
mit Spaghetti und veganem Reibekäse**  
tomatoised italian vegetable soup "Minestrone"  
with spaghetti and vegan grated cheese



\*\*\*\*

**Zitronen- Jasminreis und pikantes Gemüsecurry  
mit veganen Schnitzelmedaillons von roten Linsen mit Tomate,  
Paprika und Dijonsenf**  
lemon- jasmine rice and spicy vegetable curry  
with vegan cutlet medallions of red lentils with tomato,  
peppers and Dijon mustard



\*\*\*\*

**Geflämmte Zitronen- Tarte mit hausgemachtem Sauerkersch- Eis  
und süßem Basilikumpesto**  
flamed lemon tart with homemade sour cherry ice cream  
and sweet basil pesto



45,00 €



**Weißer Hirsch**

Hoteltradition seit 1717

## Vorspeisen und Suppen starter and soups

**Tomatisierte italienische Gemüsesuppe „Minestrone“  
mit Spaghetti und veganem Reibekäse**  
tomatoised italian vegetable soup "Minestrone"  
with spaghetti and vegan grated cheese



10,50 €

**Bärlauchcremesüppchen  
mit Tomaten und Balsamicoglaze**  
wild garlic cream soup with tomatoes and balsamic glaze

11,50 €



**Gebratene Kammuschel auf Blattspinat mit Pflaumen- Ingwer- Sauce  
und gedämpftem Reis**  
fried scallop on leaf spinach with plum and ginger sauce and steamed rice

16,50 €

**Rehterrine mit Entenleber und Blauschimmelkäse  
an hausgemachtem Birnen- Apfel- Chutney mit Ingwer  
marinierte Wildkräuter**  
venison terrine with duck liver and blue cheese  
with homemade pear and apple chutney with ginger  
marinated wild herbs

19,50 €



**Weißer Hirsch**

*Hoteltradition seit 1717*

## Hauptgänge main courses

**Pasta „Pffifferlinge“ mit Tomate und Frühlingslauch  
in Zitronensauerrahm, marinierte Rucola, Grana Padano**

pasta „Chanterelle“ with tomato and spring onions  
lemon sour cream, marinated arugula, Grana Padano

28,00 €

**„Hirschi´s“- Salat Bowl mit mariniertem Black- Tiger- Garnelenspieß  
einer Auswahl knackiger Gemüse- Rohkost mit Romanasalat  
cremigem Joghurt- Dressing mit Sardellen, Kapern und geriebenem Hartkäse  
geröstetes Olivenöl- Baguette**

„Hirschi´s“- salad bowl with marinated black- tiger- shrimp skewer  
a selection of crunchy raw vegetables with romaine salad  
creamy yoghurt dressing with anchovies, capers and grated hard cheese  
roasted olive oil baguette

28,50 €

**Gebratenes Rinderrückensteak mit Pfeffer- Weinbrand- Sauce,  
mit buntem Grillgemüse von Paprika, Karotten, grünem Spargel  
und Zucchini Kartoffelgratin**

roasted beef steak with with pepper- brandy sauce,  
with colorful grilled vegetables of peppers, carrots, green asparagus  
and zucchini potato gratin

33,00 €



**Weißer Hirsch**

Hoteltradition seit 1717

## Hauptgänge main courses

**Zitronen- Jasminreis und pikantes Gemüsecurry  
mit veganen Schnitzelmedaillons von roten Linsen mit Tomat  
Paprika und Dijonsenf**

lemon- jasmine rice and spicy vegetable curry  
with vegan cutlet medallions of red lentils with tomato,  
peppers and Dijon mustard



25,00 €

**Gebratene Wendefurther Forelle mit Zitronen- Senf- Marinade  
Thymian- Honig- Möhren und gebräunte Minikartoffeln  
mit Schafskäse-Basilikum-Dip**

fried Wendefurther trout with lemons - mustard - marinade  
thyme honey carrots and browned mini potatoes with sheep cheese- basil dip



28,00 €

**Gebratene Hirschkeule mit Granatapfel- Wildsauce,  
geschwenktem Sesamgemüse und Kartoffel- Sauerrahm- Püree mit Koriander**

haunch of venison with pomegranate,  
panned sesame vegetables and potato- sour cream- puree with coriander

28,50 €



**Weißer Hirsch**

Hoteltradition seit 1717

## Desserts

desserts

**Geflämmte Zitronen- Tarte mit hausgemachtem Sauerkirsch- Eis  
und süßem Basilikumpesto**

flamed lemon tart with homemade sour cherry ice cream  
and sweet basil pesto



11,00 €

**Lauwarmer Schokoladenkuchen an Ananasragout mit Vanille und Kardamom  
Apfel- Holunderblüten- Sorbet und Himbeermark**

lukewarm chocolate cake with pineapple ragout with vanilla and cardamom  
apple and elderflower sorbet with raspberry puree

12,00 €

**Käse**

cheese

**Käse-Quartett mit fruchtig pikantem Chutney  
blauen Trauben und lauwarmes Olivenöl- Baguette**

cheese quartet with fruity spicy chutney  
blue grapes and lukewarm olive oil baguette

15,50 €



**Weißer Hirsch**

Hoteltradition seit 1717

## Speisekarte für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre menu for our little guests up to 12 years

### **Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree**

scrambled eggs with creamed spinach and mashed potatoes

5,90 €

### **Gebackene Fischstäbchen mit Rahmspinat und Reis**

fried fish fingers with spinach and rice

6,90 €

### **Penne- Nudeln mit Kochschinkenwürfel in Tomatensauce und geriebenem Käse**

penne- noodles with cubes of boiled ham in tomato sauce and grated cheese

7,00 €

### **Hähnchen- Crossies mit Tomatenketchup, Gurkensticks und Pommes frites**

chicken nuggets with tomato ketchup, cucumber sticks and french- fried potatoes

7,50 €

### **Gebackenes Schweineschnitzel mit Honig- Karotten und Kroketten**

baked pork cutlets with honey carrots and croquettes

9,50 €

### **Kurzgebratene Rinderrückenstreifen in Rahmsauce mit kleinem Grillgemüse und Bandnudeln**

beef tenderloin stripes in cream sauce with grilled vegetables and noodles

13,50 €

### **Eisbecher „Teddybär“**

#### **Vanille- und Schokoladeneis mit Sahnehäubchen und Riesenbären**

vanilla- and chocolate ice- cream with cream and a teddy gum- drop

4,50 €

### **Eisbecher „Schokoküsschen“**

#### **Schokoladeneis mit Schokosauce, Raspelschokolade und Schokostäbchen**

chocolate ice- cream with chocolate sauce and chopsticks of chocolate

4,60 €

### **Gebackene Pancakes mit Zimt- Zucker und Apfelmus**

little pancakes with cinnamon- sugar and apple puree

6,20 €

### **Vanille- Milchreis mit lauwarmen Kirschen**

vanilla- rice pudding with lukewarm cherries

6,20 €

**Für Erwachsene wird ein Aufpreis von 5,00 € berechnet.**

An additional charge of 5,00 € will be charged for adults.



**Weißer Hirsch**

Hoteltradition seit 1717

