

# HERZLICH WILLKOMMEN!



Im ältesten erhaltenen Hotel Sachsen-Anhalts.

## Unsere Öffnungszeiten



warme Küche    11:30 bis 20:30 Uhr  
Restaurant        bis 23:00 Uhr

Auf Wunsch reichen wir Ihnen unsere Karte mit Zusatzstoffen.



## Weißer Hirsch

*Hoteltradition seit 1717*



## **Weißer Hirsch Menü**

weißer hirsch menu



**Gebratene Garnelen**  
**lauwarm marinierte Radieschen**  
**Bärlauch- Risotto | Kaiserschoten- Salat**  
fried shrimps  
lukewarm marinated radishes  
wild garlic risotto | snow peas- salad



**Spargelcremesuppe | Trüffelbutter- Spargel**  
asparagus cream soup | truffle butter- asparagus



**Marinierte Lammhüfte | Burgunder- Kräuter- Sauce**  
**Rote Bete- Gnocchi | Rosenkohl | marinierter Rucola**  
lamb shank | burgundy- herb- sauce  
beetroot- gnocchi | sprouts | marinated rocket



**Baileys- Rahm- Eis | Schokoladenmus | Karamellsauce**  
**warme Schokoladenpraline**  
Baileys- cream- ice | chocolate mousse  
warm chocolate praline

4- Gang- Menü 4 course menu	59,00 €
3- Gang- Menü (mit Suppe) 3 course menu (with soup)	48,00 €
Hauptgang main dish	28,50 €



**Unsere vegane Menüempfehlung**  
our vegan menu recommendation



**Pilzkraftbrühe | Zuckerschoten | Tofu- Croûtons**  
**Frühlingslauch**

mushroom broth | sugar snaps | Tofu- croûton  
spring onion



**Bandnudeln | Erdnussauce | Frühlingslauch**  
**Sesam | Rotkraut**

bandnudels | peanut sauce | spring onion  
sesame | red cabbage



„Dessertteller Pfirsich Melba“

**Pfirsich- Mousse | Himbeer- Sorbet | Vanille- Mandel- Schaum**  
**Knuspergebäck**

„dessert plate peach Melba“

peach mousse | raspberry sorbet | vanilla- almond- foam  
crispy pastries



3- Gang- Menü            39,00 €  
3 course menu

Suppe                        12,00 €  
soup

Hauptgang                 22,00 €  
main dish

  
**Suppen**  
soups

**Spargelcremesuppe | Trüffelbutter- Spargel**  
asparagus cream soup | truffle butter- asparagus



11,00 €

**Rinderkraftbrühe | Fleischklößchen | Eierstich**  
**Gemüse | Kräuter**

beef broth | meatball | custard royale  
vegetable | herb

11,50 €

  
**Vorspeisen**  
starters

**Ziegenkäse- Creme brûlée | Serranoschinken**  
**kleiner Melonen- Salat | Gebäckstange**  
goat cheese cream brûlée | spanish dry- cured ham  
little melon- salad | pastry stick

13,90 €

**Gebratene Garnelen**  
**lauwarm marinierte Radieschen**  
**Bärlauch- Risotto | Kaiserschoten- Salat**  
fried shrimps  
lukewarm marinated radishes  
wild garlic risotto | snow peas- salad

14,50 €

 **Hauptgänge**   
main courses

**Pasta Penne | gebratener Spargel | Rhabarber  
Parmesan | Pfeffer | Estragon**

pasta | fried asparagus | rhubarb  
parmesan | pepper | tarragon

24,50 €

*als halbe Portion 18,00 €  
as a half portion 18,00 €*

**Gebratene Bodetal- Zuchtforelle | Rosmarin- Zitrone  
Salzkartoffeln | Gurken | Cherrytomaten | Blattsalat**

fried farmed trout from the Bodetal | rosemary- lemon  
boiled potatoes | cucumber | cherry tomatoes | lettuce



27,00 €

**Gesottener Stangenspargel | Holländische Sauce oder Semmelbutter  
Salzkartoffeln | gebratene Schnitzel vom Schweinelachs**

boiled asparagus spears | hollandaise sauce or bread butter  
boiled potatoes | fried pork cutlet

32,00 €

*mit gebratenem Zander 35,00 €  
with fried pikeperch 35,00 €*

 **Hauptgänge**   
main courses

**Gebratener Zander**  
**Hasseröder Bier- Senf- Fond | Wirsing- Kartoffelstampf**  
**Apfel | Bacon- Chip | Schnittlauch**  
fried pikeperch  
Hasseröder beer and mustard sauce | savoy cabbage and mashed potatoes  
apple | bacon chip | chives

24,50 €

Salat- Bowl "Harz- Style"  
**Lauwarme Rauchforelle | Balsamico | Harzer Knieste**  
**Harzkäse- Croûtons | Wildkräuter | Rahm- Gurkensalat**  
**marinierter Spitzkohl | Honig- Senf- Vinaigrette | Nüsse**  
salad bowl "Harz- Style"  
lukewarm smoked trout | balsamic | Harzer Knieste  
Harz cheese coûtons | wild herbs | creamed cucumber salad  
marinated pointed cabbage | honey- mustard- vinaigrette | nuts

24,75 €

**Sautierte Streifen aus der Hirschkeule**  
**Preiselbeer- Wildsauce | glasiertes Gemüse | Mini-Kartoffel-Wedges**  
sautéed strips from the leg of venison  
cranberry game sauce | glazed vegetables | mini- potato- wedges

25,50 €

*als halbe Portion 19,50 €*  
*as a half portion 19,50 €*

**Argentinisches Rinderrückensteak | Gremolata | Karotten- Bohnen- Gemüse**  
**Kräuter- Kartoffelpüree | Bunter Pfeffer**  
argentinian beef sirloin steak | gremolata | carrot- bean- vegetables  
herb mashed potatoes | colourful pepper

34,00 €

 **Dessert**  
dessert 

Eine süße Kleinigkeit...

**Erdbeer- Holunderblüten- Sorbet | Weißer Hirsch- Sekt | Gebäck**  
strawberry- elderflower- sorbet | Weißer Hirsch- sparkling wine | biscuits

6,50 €

Dessertteller „Pflirsich Melba“

**Pflirsich- Mousse | Himbeer- Sorbet | Vanille- Mandel- Schaum  
Knuspergebäck**

„dessert plate peach Melba“

peach mousse | raspberry sorbet | vanilla- almond- foam  
crispy pastries



10,50 €

**Baileys- Rahm- Eis | Schokoladenmus | Karamellsauce  
warme Schokoladenpraline**

Baileys- cream- ice | chocolate mousse  
warm chocolate praline

11,50 €

 **Käse**  
cheese 

**Käse-Quartett | fruchtig pikantes Chutney  
blaue Trauben | lauwarmes Olivenöl- Baguette**

cheese quartet | fruity spicy chutney  
blue grapes | lukewarm olive- oil- baguette

14,50 €



**Keine Kapazität mehr? Genießen Sie es flüssig**  
No more capacity? Enjoy it smoothly



**Glas Portwein** 5,00 €

**Affogato al Caffè** 5,90 €  
Espresso | Vanilleeis

**Espresso- Martini- Cocktail** 8,50 €