

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



Kartoffel- Frischkäse- Suppe | pochierte Lachsklößchen | Kresse | Karottenstroh
potato-cream-cheese-soup | poached salmon-dumplings | cress | carrot straw



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



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

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



Unsere vegane Menüempfehlung
our vegan menu recommendation



Pilzkraftbrühe | Zuckerschoten | Tofu- Croûtons
Frühlingslauch
mushroom broth | sugar snaps | Tofu- croûtons
spring onion



Bandnudeln | Erdnussauce | Frühlingslauch
Sesam | Rotkraut
tagliatelle | 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 24,00 €
main dish

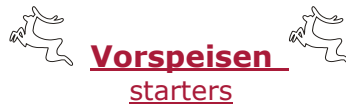


Kartoffel- Frischkäse- Suppe | pochierte Lachsklößchen | Kresse | Karottenstroh
potato-cream-cheese-soup | poached salmon-dumplings | cress | carrot straw

11,00 €

Rinderkraftbrühe | Fleischklößchen | Eierstich
Gemüse | Kräuter
beef broth | meatball | egg custard
vegetable | herbs

11,50 €



Ziegenkäse- Crème brûlée | Serranoschinken
kleiner Melonen- Salat | Gebäckstange
goat cheese crème 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

**Bandnudeln | Erdnusssauce | Frühlingslauch
Sesam | Rotkraut**

tagliatelle | peanut sauce | spring onion
sesame | red cabbage



24,00 €

**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 €

**Pfifferlinge | Zwiebeln | Bacon | Kräuterrahm
Schweineschnitzel „Wiener Art“ | gebräunte Kartoffeltaler | Zitrone**

chanterelles | onions | bacon | herbed cream sauce
pork schnitzel "viennese style" | potato medallions | lemon

28,50 €



Hauptgänge main courses



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 €

Mediterrane Pfifferlings- Pasta

Penne- Pasta | Pfifferlinge | Tomaten- Antipasta | Oliven | Peperoni

Grana Padano | marinierte Rucola

mediterranean chanterelle pasta
penne pasta | chanterelles | antipasti tomatoes | olives | hot peppers
grana padano | marinated arugula

26,00 €

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 €

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 €



Eine süße Kleinigkeit...
Erdbeer- Holunderblüten- Sorbet | Weißer Hirsch- Sekt | Gebäck
strawberry- elderflower- sorbet | Weißer Hirsch- sparkling wine | biscuits
6,50 €

Dessertteller „Pfirsich Melba“
**Pfirsich- Mousse | Himbeer- Sorbet | Vanille- Mandel- Schaum
Knuspergebäck**
„dessert plate peach Melba“
peach mousse | raspberry sorbet | vanilla- almond- foam
crispy pastries



**Baileys- Rahm- Eis | Schokoladenmus | Karamellsauce
warme Schokoladenpraline**
Baileys- cream- ice | chocolate mousse
warm chocolate praline
11,50 €



**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 Espresso Vanilleeis	5,90 €
Espresso- Martini- Cocktail	8,50 €