

# 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

**Salate und Gerichte aus der Kalten Küche  
salads and cold meals**

**Kleiner Salatteller  
mit marinierten Wildkräutern, Radicchio und Chicorée,  
Tomate mit Petersilienpesto und frischer Salatgurke**

**dazu wählen Sie:**

**Orangen- Joghurt- Dressing oder Zitronen- Kräuter- Vinaigrette**

wild herb salad with radicchio and chicory,

tomato with pesto of parsley and fresh cucumber

Please choose: orange- yoghurt- dressing or lemon- herb- vinaigrette

8,00 €



**Romanasalat- "Bowl"  
mit gebratenen Garnelen in einem Cremedressing  
mit Sardellen und Parmesan,  
Knoblauch- Croûtons**

Romaine- salad- bowl with fried prawns  
in a cream dressing with anchovy and parmesan,  
garlic- croûtons

17,50 €

Glutenfrei:

**Geräuchertes Harzforellenfilet mit Balsamico- Linsen  
auf Honig- Senf- Dillsauce  
mit warmer Kartoffel- Gemüse- Quiche  
und mariniertem Blattsalat**

gluten- free:

smoked trout fillet with balsamic- lenses  
on honey- mustard- dill- sauce with warm potato- vegetable- quiche  
and marinated salad

21,00 €

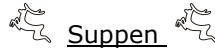




# Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

## „Weißer Hirsch“- Klassiker „Weisser Hirsch“- classics



### Suppen

**Kräftige Ochsen- Bouillon  
mit Zwiebeln, Harzer Bier und Bergkäse- Croûton**  
strong ox- broth with onions, Harz beer and cheese croûton

8,00 €



### Vorspeisen

**Marinierte Rinderlendenscheiben mit Parmesan- Mayonnaise,  
Wildkräuter- Blattsalat und Röstbrotcroûtons**  
marinated beef sirloin slices with parmesan- mayonnaise,  
wild herbs salad and toasted bread croutons

14,00 €



### Hauptgänge

Laktosefrei:

**Poulardensupreme auf Pfefferrahmsauce  
mit Tomaten- Spitzkohl und Paprika- Polenta**

lactose-free:

Poulard supreme on pepper- cream- sauce  
with tomato- sweetheart- cabbage and chili- polenta

17,50 €

**Filet vom Wolfsbarsch auf der Haut gebraten  
mit Sauerampfersauce, cremigen Risotto  
grünem Spargel und Vanille- Tomaten- Röster**  
fried fillet of sea bass with sorrel- sauce,  
creamy risotto, green asparagus and roasted vanilla- tomatoes

23,00 €

**Gorgonzola- Risotto auf Kräuter- Tomatenconfit  
mit Rosmarin- Lammnüsschen  
und Prinzessbohnen mit Cranberries**

Gorgonzola- risotto on herbal tomato- confit  
with rosemary- lamb and green beans with cranberry

23,00 €

**Gratiniertes Rinderrückensteak  
mit Senf und Zwiebeln auf Zitronen- Burgundersauce,  
Blattspinat und Rosmarinkartoffeln**

gratinated loin beef back with mustard and onions  
on lemon- Burgundy- sauce, spinach and rosemary- potatoes

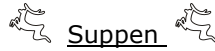
28,00 €



# Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

## „Regionales, Saisonales & leichte Spezialitäten“ regional, seasonal & light specialities



### Suppen

#### **Kürbiscremesuppe mit gebratener Tigergarnele gerösteten Kürbiskernen und Kokosschaum**

cream soup of pumpkin with baked tiger prawn  
roasted pumpkin seeds and coconut foam

8,50 €



### Vorspeisen

#### **Gebratene Garnelen**

**auf Safran- Risotto mit warmen Wakamesalat**  
fried shrimps on saffron risotto with warm wakame salad

10,50 €



### Hauptgänge

#### Unsere vegetarische Empfehlung

#### **Gefüllte Pastasäckchen „Mediterran“**

**in Paprika- Salbeibutter mit Oliven, Parmesan und Rucola**

Our vegetarian recommendation:  
stuffed pasta bag "Mediterranean"

in pepper- sage- butter with olives, parmesan and rocket salad

19,00 €

#### **„Duftreis- Bowl“**

**Gebratene Pfifferlinge mit Tomate, Rauke und Pesto,  
Zanderfilet, Meerrettichrahm und Süßkartoffelstroh**

"fragrant rice- Bowl": fried chanterelles with tomato, arugula and pesto,  
pike-perch fillet, horseradish cream and sweet potato straw

22,50 €

#### **„Hirsch- Bowl“**

**Sautierte Hirschkeule mit Wacholdersauce auf Selleriepüree,  
lauwarmen Williams-Rotkohlsalat,  
Preiselbeerbirne und Nusscrunch**

"Deer- Bowl": sauteed haunch of venison with juniper sauce  
on celery purée, lukewarm Williams- red cabbage- salad, cranberry- pear and nut crunch

22,50 €





# Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

## Feinschmeckermenü gourmet menu

### **Marinierte Rinderlendscheiben mit Parmesan- Mayonnaise, Wildkräuter- Blattsalat und Röstbrotcroûtons**

marinated beef sirloin slices  
with parmesan- mayonnaise, wild herbs salad  
and toasted bread croutons



### **Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kokosschaum**

cream soup of pumpkin with roasted pumpkin seeds  
and coconut foam



### **Gebratene Garnelen auf Safran- Risotto mit warmen Wakamesalat**

roasted shrimps on saffron risotto with warm wakame salad



### **Erdbeersorbet mit Limette und Prosecco**

strawberry- sorbet with lime and prosecco



### **Gratiniertes Filetsteak vom Rind mit Oliven- Pancetta und Parmesan, marinierte, karamellierte Cocktailtomaten auf Hokkaido- Kürbispüree und Kartoffel- Salbei- Gratin**

gratinated fillet steak of beef  
under olive- pancetta- crust with Parmesan,  
marinated caramelized cherry tomatoes on Hokkaido- pumpkin mash  
and potato- gratin with sage



### **Lauwarmer, schmelzender Schokoladenkuchen auf weißer Schokoladensauce mit parfümiertem Beerenragout**

warm melting chocolate cake  
on white- chocolate sauce with perfumed berries ragout

Feinschmeckermenü (6- Gang) gourmet- menu (6- course)	66,00 €
3- Gang- Menü (mit Suppe) 3- course- menu (with soup)	44,00 €
Rinderfilet beef tenderloin	29,50 €



**Weißer Hirsch**

Hoteltradition seit 1717



**RINGHOTELS**

Echt **Heimat**Genuss erleben

**Regionale Menüempfehlung**  
**regional menu recommendation**

**Kräftige Ochsen- Bouillon**  
**mit Zwiebeln, Harzer Bier und Bergkäse- Croûton**  
strong ox- broth  
with onions, Harz beer and cheese- croûton



**„ Hirsch- Bowl“**  
**Sautierte Hirschkeule mit Wacholdersauce auf Selleriepüree,**  
**lauwarmen Williams-Rotkohlsalat,**  
**Preiselbeerbirne und Nusscrunch**  
"Deer- Bowl"  
roasted haunch of venison with juniper sauce  
on celery puree, lukewarm Williams- red cabbage,  
cranberry- pear and nut crunch



**Mandel- Quark- Creme auf Zwetschgenröster**  
**mit karamellisiertem Strudelsegel und feinem Birnensorbet**  
almond- quark- cream on plum compote  
with caramelized strudel sail and pear sorbet



3- Gang- Menü  
3- course- menu

36,00 €



**Weißer Hirsch**

Hoteltradition seit 1717

**Dessert und Käse  
dessert and cheese**

**Mandel- Quark- Creme auf Zwetschgenröster  
mit karamellisiertem Strudelsegel und feinem Birnensorbet**

almond- quark- cream on plum compote  
with caramelized strudel sail and pear sorbet



**Lauwarmer, schmelzender Schokoladenkuchen  
auf weißer Schokoladensauce  
mit parfümiertem Beerenragout**

warm melting chocolate cake  
on white- chocolate- sauce with perfumed berries ragout

8,50 €

**Duett von hausgemachtem Kokosparfait und Tonkabohnenmousse  
mit karamellisierter Ananas und Schokoladen- Nuss- Crunch**

Duo from homemade coconut parfait and tonka bean mousse  
with caramelized pineapple and chocolate- nut- crunch

9,00 €

Oder doch lieber etwas Käse?  
Or do you prefer cheese ?

**Käsevariation mit Frisch-, Weich- und Hartkäsen  
Weinbeeren, Pflaumen- Preiselbeer- Chutney  
und kleinem Weizengebäck**

small selection of fresh, soft and hard cheese  
grapes, plum- cranberry- chutney and wheat biscuits

5 Käsesorten                      11,00 €  
5 cheese varieties