



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Herzlich Willkommen im ältesten erhaltenen Hotel Sachsen Anhalts seit 1717.

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

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

8,00 €



„Harzer Crostini“
mit Sauermilchkäse, Gurke, Zwiebel und Tomate
Kalte Kartoffel- Sauerrahmsuppe mit Majoran, Speck und Kresse
"Harzer Crostini" with sour milk cheese, cucumber, onion, tomato
cold potato- sour- cream- soup with marjoram, bacon and watercress

15,00 €

Romana- Salat "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 broth stage with onions, Harz beer and cheese croûton

8,00 €

Bärlauch- Geflügel- Velouté mit Tomaten- Pesto
wild garlic- poultry- velouté with tomato- pesto

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 €

**Gebratener Lachs
mit Kerbelbutter und Balsamico- Kalbsleberstreifen
auf Apfel- Kartoffelpüree und Honig- Kaiserschoten**
roasted salmon with chervil- butter with balsamic- veal liver strips
on mashed potatoes with apple, honey- snow peas

21,00 €

**Filet vom Wolfsbarsch auf der Haut gebraten
mit Sauerampfersauce, Spargel- Risotto
und Vanille- Tomaten- Röster**
fried fillet of sea bass with sorrel- sauce, asparagus- risotto and vanilla- tomato roaster

22,50 €

**Gorgonzola- Risotto auf Kräuter- Tomatenconfit
mit Rosmarin- Lammnüsschen und Prinzessbohnen mit Cranberries**
Gorgonzola- risotto on herbal tomato- confit with rosemary- lam 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

Cremesüppchen von Zitronengras mit Spinat- Ricotta- Klößchen und Tomaten

cream soup of lemongrass with spinach- ricotta- dumplings and tomatoes

8,50 €



Vorspeisen

Gebratene Jacobsmuscheln

auf Mango- Queller- Gemüse mit Safran- Zitronensauce, Süßkartoffel- Croûtons
fried scallops on mango- samphire with saffron-lemon sauce, sweet potato croûtons

14,50 €

Feiner Primtjes

auf lauwarmem Apfel- Linsensalat mit Himbeervinaigrette und Röstzwiebeln
finest matie on lukewarm apple- lentil- salad with raspberry- vinaigrette and roasted onions

als Vorspeise: 13,00 €

als Hauptgang: 18,50 €



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 €

„Hirsch- Bowl“

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

"Deer- Bowl": roasted haunch of venison with juniper sauce

on nut- butter- celery puree, lukewarm Williams- red cabbage- salad, cranberry- pear and nut crunch

21,50 €

**Holländischer Gourmet- Matjes nach Hausfrauen Art
auf mariniertem Karotten- Rote Bete- Salat
mit einer Sauerrahmsauce mit Apfel, Zwiebel, Gewürzgurke und Kapern,
warmer Speck- Kartoffel- Torte**

Dutch gourmet- matie „housewife's style“ on marinated carrot- beetroot- salad,
sour cream- sauce with apples, onions, pickles and caper, warm potato- bacon- tarte

19,50 €

**Heimische Spezialität: Das Harzer Rote Höhenvieh
Geschmorte Streifen aus der Rotvieh- Schulter
in pikanter Senfsauce, mit karamellisierten Zwiebeln und sauren Gurken,
zweierlei Röschen und Estragon- Kartoffelstampf**

Regional speciality: The Harz red high-altitude cattle

stewed stripes from regional cattle shoulder in spicy mustard- sauce
with caramelized onions and sour cucumbers, two kinds of floret and tarragon- potato mash

22,50 €



**Feinschmeckermenü
gourmet menu**

**Gebackene Tigergarnelen
auf kalter Kirschtomatencreme
mit Wassermelone, Basilikumöl und Wildkräutersalat**
baked tiger shrimps on cold tomato- cream
with watermelon and basil oil, wild herb salad



**Cremesüppchen von Zitronengras
mit Spinat- Ricotta- Klößchen und Tomaten**
cream soup of lemongrass
with spinach- ricotta- dumplings and tomatoes



**Gebratene Jacobsmuscheln
auf Mango- Queller- Gemüse mit Safran- Zitronensauce,
Süßkartoffel- Croûtons**
fried scallops on mango- samphire
with saffron- lemon- sauce, sweet potato croûtons



Erdbeersorbet mit Limette und Prosecco
strawberry- sorbet with lime and prosecco



**Filetsteak vom Rind
unter der Oliven- Pancetta- Kruste mit Parmesan,
feine Zitronen- Möhren, gebratene Buchenpilze
und Kartoffel- Salbei- Gratin**
filletsteak of beef
under olive- pancetta- crust with Parmesan,
fine lemon- carrots, fried beech mushrooms
and potatoes au gratin with sage



**Lauwarmer, schmelzender Schokoladenkuchen
auf Weinbrand- Schokoladensauce mit Himbeermark
und Melonen- Minz- Confit**
warm melting chocolate cake
on brandy- chocolate sauce with raspberry mark
and melon- mint- confit

Feinschmeckermenü (6- Gang)	66,00 €
3- Gang- Menü (mit Suppe)	44,00 €
Rinderfilet	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“
Gebratene Hirschkeule mit Wacholdersauce
auf Nussbutter- Selleriepüree, lauwarmen Williams-Rotkohlsalat,
Preiselbeerbirne und Nusscrunch**
"Deer- Bowl"
roasted haunch of venison with juniper sauce
on nut butter- celery puree, lukewarm Williams- red cabbage,
cranberry- pear and nut crunch



**Zweierlei Fruchtkaltschale von Erdbeeren und Aprikosen
mit Quarkmousse und Mandelhippe**
two kinds of fruit cold soup from strawberries and apricots
with cottage cheese mousse and almond waffle



3- Gang- Menü

36,00 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

**Dessert und Käse
dessert and cheese**

"Was kleines im Anschluss..."
Minzsorbet mit gebrannter Zitronencreme
"Something small at the end..."
mint sorbet with burned lemon cream

5,00 €

**Zweierlei Fruchtkaltschale von Erdbeeren und Aprikosen
mit Quarkmousse und Mandelhippe**
two kinds of fruit cold soup from strawberries and apricots
with cottage cheese mousse and almond waffle

8,00 €



**Lauwarmer, schmelzender Schokoladenkuchen
auf Weinbrand- Schokoladensauce mit Himbeermark
und Melonen- Minz- Confit**
warm melting chocolate cake
on brandy- chocolate sauce
with raspberry mark and melon- mint- confit

8,50 €

**Hausgemachtes Parfait von Rhabarber und Himbeere
mit Tonkabohnenmousse, Rhababerkompott
und Schokoladen- Nuss- Crunch**
homemade rhubarb and raspberry parfait
with tonkabeansmousse with rhubarb compote
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