



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

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

Empfehlungen im Restaurant „Vis- à- vis“



Vorspeisen und Suppen starter and soups



Kerbelrahmsuppe mit Pinienkernen und gerauchten Tofu- Croûtons

chervil cream soup with pine nuts
and smoked tofu croutons



9,50 €

Rinderkraftbrühe mit Majoran- Semmelklößchen und Karottenruten

beef broth with marjoram breadcrumbs
and carrots

9,50 €

Marinierte gebratene Riesengarnelen mit Bulgursalat Kräuterschmand und gebackenen Curry- Zwiebeln

marinated fried giant prawns with bulgur salad
herbs crumbs and baked curry onions

15,00 €

Gurken- „Carpaccio“ mit Tatar von Harzer Rauchforelle Wildkräutern und Pumpernickel

cucumber "carpaccio" with tartar from Harz smoked trout
wild herbs and pumpernickel

16,00 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Hauptgänge **main courses**



Gebackenes Haferflocken- Brokkoli- Schnitzel mit Räucherpaprika und Senf gegrillter Zucchini und Mandel- Tomaten-Risotto

baked oatmeal- broccoli- schnitzel with smoked pepper and mustard
grilled zucchini and almond-tomato risotto



19,50 €

Spaghetti mit Fenchel und Räucherlachs marinierter Radicchio

Spaghetti with fennel and smoked salmon
marinated radicchio

22,50 €

„Caesar Salat“

Romanasalat, Gurken, Tomaten, rote Zwiebeln in feinem Sardellen- Kapern- Parmesan-Dressing gebratener Norweger- Lachs, Crostini mit Oliven- Tomaten- Tapenade

"Caesar salad"
romaine salad, cucumbers, tomatoes, red onions
in fine anchovy- caper- parmesan dressing
roasted norwegian salmon, crostini with olive- tomato tapenade

25,00 €

Gebratene Harzforelle mit Majoran und Thymian geschmorter Chicorée mit Honig Ofen- Rosmarin- Kartoffeln

fried trout with marjoram and thyme
braised chicory with honey
oven rosemary potatoes



27,50 €

Gebratenes Rumpsteak unter der Zwiebel- Dillgurken- Kruste Dijonsenfauce, herbstliches Grillgemüse und Kartoffel- Apfel- Gratin

fried rumpsteak under the onion- dill cucumber- crust
Dijon mustard sauce, autumn grilled vegetables
and potato- apple- gratin

32,00 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Hauptgänge
main courses



**Gebratene Maishähnchen- Supreme auf Mango- Sauerrahm
Kohlrabi, Zucchini und Brokkoli
Rosmarin- Polenta- Dukaten**

roasted corn chicken supreme on mango sour cream
kohlrabi, zucchini and broccoli
rosemary polenta ducats

23,00 €

**Buchweizen- Rote Bete- Risotto mit gebratenem Zanderfilet
und mariniertem Zitrusfrucht- Chicorrée**

buckwheat and beetroot risotto with roasted fillet of pike-perch
and marinated citrus chicory leek

24,50 €

**Gebratener Lachs auf Blattspinat- Belugalinsengemüse
tomatisierte Meerrettichsauce und gebräunte Maisgrießtaler
mit Blauschimmelkäse geschmolzen**

fried salmon on leafy spinach-beluga lentils vegetables
tomatoised horseradish sauce and browned corn semolina thalers
melted with blue cheese

24,50 €

**Poke Bowl „Weißer Hirsch“
mit sautierten Streifen von der Hirschhüfte
Duftreis, Hummus, Avocado, Gurke, Eier, Chili und Frühlingszwiebeln
pikantes Soja- Ingwer- Sesam- Dressing und Koriander**

Poke Bowl „Weißer Hirsch“

with sautéed strips of deer rump
fragrant rice, hummus, avocado, cucumber, eggs, chili and spring onions
spicy soy ginger sesame dressing and coriander

26,50 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Desserts

desserts



Nuss- Nougat- Creme mit Tonkabohnen- Panna cotta und Himbeersorbet

nut nougat cream with tonka bean panna cotta
and raspberry sorbet

9,50 €

Hausgemachte Kürbistarte mit Gewürzapfelsorbet Vanillerahm und karamellisierten Nüssen

homemade pumpkin pie with spice apple sorbet
vanilla cream and caramelised nuts



10,00 €

Lauwarme Schokoladenpraline mit Passionsfrucht- Mousse und Ananas- Tamarinden- Sorbet

lukewarm chocolate praline with passion fruit mousse
and pineapple tamarind sorbet

10,50 €



Käse

cheese



Käse-Quartett mit fruchtig pikantem Chutney blauen Trauben und Pumpernickel- Rosinen- Erde

cheese quartet with fruity spicy chutney
blue grapes and pumpernickel-raisin-ground

14,50 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Unsere Menüempfehlung

our menu recommendation



Kerbelrahmsuppe mit Pinienkernen und gerauchten Tofu- Croûtons

chervil cream soup with pine nuts
and smoked tofu croutons



Gebackenes Haferflocken- Brokkoli- Schnitzel mit Räucherpaprika und Senf gegrillter Zucchini und Mandel- Tomaten-Risotto

bBaked oatmeal- broccoli- schnitzel with smoked pepper and mustard
grilled zucchini and almond-tomato risotto



oder

or

Rosmarin- Lammhüfte auf Spitzkohl- Birnen- Gemüse mit Gorgonzola und gebackenen Maisplätzchen

rosemary- lamb loins on pointed cabbage- pear- vegetables
with gorgonzola and baked corn biscuits

Hausgemachte Kürbistarte mit Gewürzapfelsorbet Vanillerahm und karamellisierten Nüssen

homemade pumpkin pie with spice apple sorbet
vanilla cream and caramelised nuts



Menü vegan:

menu vegan:

38,00 €

38,00 €

Menü mit Lamm:

menu lamb :

46,00 €

46,00 €

Hauptgericht Lamm:

main course lamb

28,00 €

28,00 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



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



Gebackene Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise

french- fried potatoes with ketchup or mayonnaise

4,80 €

Rührei mit Rahmspinat und Butterkartoffeln

scrambled eggs with creamed spinach and buttered potatoes

5,90 €

Penne- Nudeln mit Kochschinkenwürfel in Tomatensauce und geriebenem Käse

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

7,00 €

Gebackene Fischstäbchen mit Rahmspinat und Reis

fried fish fingers with spinach and rice

6,90 €

Hähnchen- Crossies mit Tomatenketchup, Gurkensticks und Pommes frites

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

7,50 €

Gebackenes Schweineschnitzel mit feinen Bohnen und Kroketten

baked pork cutlets with fine beans and croquettes

9,50 €

Kurzgebratene Rinderrückenstreifen mit feinen Erbsen, Möhren und Brokkoli in Honig- Rahmsauce, geschwenkte Miniotomaten und Kräuter- Kartoffelpüree

beef tenderloin stripes with vegetable in cream sauce,
tossed mini tomatoes and herbal- potato puree

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 €

