



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



HERZLICH WILLKOMMEN!



Im ältesten erhaltenen Hotel Sachsen-Anhalts.

Unsere Öffnungszeiten



warme Küche
Restaurant

11:30 bis 20:30 Uhr
bis 23:00 Uhr

Auf Wunsch reichen wir Ihnen unsere Karte mit Zusatzstoffen.



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717





Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Weißer Hirsch Menü

weißer hirsch menu



Gebratene Kammuschel

**Limetten- Kartoffel- Püree | Kapern- Schalotten- Vinaigrette
gebratene Zucchini**

pan-fried scallops

lime and potato purée | caper and shallot vinaigrette | fried zucchini



Rinderkraftbrühe

Waldbeeren-Pfannkuchen- Streifen | Pilze | Wirsing

beef broth

wild berry pancake strips | mushrooms | savoy cabbage



Hirschrückensteaks

**Nusskruste | Selleriepüree | Balsamico- Burgunder- Schalotten
Rosenkohl | gebräunte Kartoffel- Pilz Roulade**

venison steaks

nut crust | celery purée | balsamic vinegar- burgundy shallots
brussels sprout | baked potato-mushroom roll



Tonkabohnen- Crème brûlée

Sauerrahmeis | Sauerkirsch- Ragout

tonka bean crème brûlée

sour cream ice cream | sour cherry ragout

4- Gang- Menü 59,00 €

4 course menu

3- Gang- Menü (mit Suppe) 49,00 €

3 course menu (with soup)

Hauptgang 34,50 €

main dish



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Unsere vegane Menüempfehlung
our vegan menu recommendation



**Tomatensuppe aus ofengerösteten Tomaten
Kokosmilch | Ahornsirup | Kichererbsen- „Croûtons“**
tomato soup made from oven-roasted tomatoes
coconut milk | maple syrup | chickpea "croûtons"



**Gebratenes Winter- Gemüse | Süßkartoffelpüree
Linsen- Granatapfel- Küchlein | grüne Sauce**
roasted winter vegetables | sweet potato purée
lentil and pomegranate patties | green sauce



**Schokoladen- Kaffee Kuchen | Espresso- Schaum
Sorbet & Confit von Aprikosen**
chocolate coffee cake | espresso foam
apricot sorbet & confit



3- Gang- Menü 39,00 €
3 course menu



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Suppen

soups



**Tomatensuppe aus ofengerösteten Tomaten
Kokosmilch | Ahornsirup | Kichererbsen- „Croûtons“**
tomato soup made from oven-roasted tomatoes
coconut milk | maple syrup | chickpea "croûtons"



11,00 €

**Rinderkraftbrühe
Waldbeeren-Pfannkuchen- Streifen | Pilze | Wirsing**
beef broth
wild berry pancake strips | mushrooms | savoy cabbage

11,50 €



Vorspeisen

starters



**Couscous- Salat | Ziegenkäse | gedünstete Birne | Cranberry
Wildkräutersalat | Aceto Balsamico- Honig- Vinaigrette**
couscous salad | goat cheese | stewed pear | cranberry
wild herb salad | balsamic vinegar and honey vinaigrette

13,50 €

**Gebratene Kammuschel
Limetten- Kartoffel- Püree | Kapern- Schalotten- Vinaigrette
gebratene Zucchini**
pan-fried scallops
lime and potato purée | caper and shallot vinaigrette | fried zucchini

14,50 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Hauptgänge

main courses



Gebratenes Winter- Gemüse | Süßkartoffelpüree

Linsen- Granatapfel- Küchlein | grüne Sauce

roasted winter vegetables | sweet potato purée

lentil and pomegranate patties | green sauce



23,00 €

Honigglasierter Kasseler- Rücken | Bratenjus | Ananas- Curry- Kraut

Süßkartoffelgratin | Oregano | Kreuzkümmel | Chili

honey-glazed smoked pork loin | roast gravy | pineapple and curry cabbage

sweet potato gratin | oregano | cumin | chili

23,50 €

Geschwenkte Birnen- Pasta

Walnüsse | Gorgonzolasauce | Radicchio

Limetten- Sauerrahm- Dressing

sautéed pears pasta

walnuts | gorgonzola sauce | radicchio

lime sour cream dressing

24,50 €

als halbe Portion 19,00 €

as a half portion 19,00 €

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 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Hauptgänge

main courses



**Winter- Salat- Bowl | gerösteter Hokkaido | Rote Bete | Rosenkohl | Rotkohl
Hummus | Quinoa- Falafel | Limetten- Cashew- Dressing**
winter salad bowl | roasted hokkaido pumpkin | beetroot | brussels sprouts
red cabbage hummus | quinoa falafel | lime and cashew dressing

23,50 €

**Sautierte Streifen aus der Hirschkeule
Preiselbeer- Wildsauce | Rosenkohl- Birnen- Gnocchi- Pfanne
marinierter Chinakohl**

sautéed strips from the leg of venison
cranberry game sauce | Brussels sprouts, pear and gnocchi pan
marinated chinese cabbage

25,50 €

als halbe Portion 19,50 €

as a half portion 19,50 €

**Gebratene Bodetal- Zuchtforelle
Rote Bete- Apfel- Salat | Meerrettich | Salzkartoffeln**

fried farmed trout from the Bodetal
beetroot apple salad | horseradish | boiled potatoes



27,00 €

**Argentinisches Rinderrückensteak | glasierte Zwiebeln | Bunter Pfeffer
Sauerkraut | Möhren | Kümmel | Bacon | Sahne- Kartoffelpüree**

argentinian beef sirloin steak | glazed onions | colorful pepper
pickled cabbage | carrots | caraway | bacon | cream mashed potatoes

34,00 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Dessert
dessert



Eine süße Kleinigkeit...

„Raffaello“- Mousse

Mandelbiscuit- Crunch | Ingwer- Ananas- Confit | Mango- Eis

„Raffaello“- mousse
almond biscuit | ginger and pineapple confit
mango ice cream

7,25 €

**Schokoladen- Kaffee Kuchen | Espresso- Schaum
Sorbet & Confit von Aprikosen**

chocolate coffee cake | espresso foam
apricot sorbet & confit



10,50 €

**Tonkabohnen- Crème brûlée
Sauerrahmeis | Sauerkirsch- Ragout**

tonka bean crème brûlée
sour cream ice cream | sour cherry ragout

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 €