

# HERZLICH WILLKOMMEN!



Im ältesten erhaltenen Hotel Sachsen-Anhalts.

## Unsere Öffnungszeiten



Restaurant: 07:00 – 23:00 Uhr

warme Küche: 11:30 – 20:30 Uhr

Für unsere kleinen Gäste reichen wir Ihnen unsere Kinderkarte.

Auf Wunsch reichen wir Ihnen die Karte für Allergene und Zusatzstoffe.



## Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

# Unsere vegane Menüempfehlung

our vegan menu recommendation

## **Cremesüppchen von grünen Erbsen mit scharfen Räuchertofu und Lauch**

cream soup of green peas  
with hot smoked tofu and leek



\*\*\*\*

## **Zucchini- Mandel- Kuchlein auf Bohnen- Hummus mit Tomaten- Rucola- Salat**

zucchini- almond- cake on beans- hummus  
with tomato and aragula



\*\*\*\*

## **Orangen- Ingwer- Grießflammerie mit Zitronengras- Vanille- Sauce Cassis- Sorbet und Beeren**

orange- ginger- semolina flammeria with lemongrass- vanilla- sauce  
cassis sorbet and berries



45,00 €



# Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

# Suppen und Vorspeisen

## soups and starters

### **Cremesüppchen von grünen Erbsen mit scharfen Räuchertofu und Lauch**

cream soup of green peas  
with hot smoked tofu and leek



10,50 €

### **Kraftbrühe „Hubertus“ mit Pilznockerln, Tomaten und Wirsing**

consommé "Hubertus"  
with mushroom dumplings, tomatoes and savoy cabbage

11,50 €



### **Gebratene Kammuschel auf Blattspinat mit Pflaumen- Ingwer- Sauce und gedämpftem Reis**

fried scallop on leaf spinach  
with plum- ginger sauce and steamed rice

16,50 €

### **Rehterrine mit Entenleber und Blauschimmelkäse an hausgemachtem Birnen- Apfel- Chutney mit Ingwer marinierte Wildkräuter**

deer terrine with duck liver and blue cheese  
homemade pear-apple-chutney with ginger  
marinated wild herbs

19,50 €



# Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

## Hauptgänge main courses

### **Zucchini- Mandel- Küchlein auf Bohnen- Hummus mit Tomaten- Rucola- Salat**

zucchini- almond- cake on beans- hummus  
with tomato and aragula



25,50 €

### **„Bloody Mary“- Bandnudeln mit Staudensellerie Tomate, Wodka und Tabasco Cherrytomaten- Rucola-Salat in Kräutervinaigrette**

„Bloody Mary“ ribbon noodles with celery  
tomato, vodka and Tabasco  
cherry tomatoes-aragula-salad with herb- vinaigrette

26,50 €

### **Harzer Zuchtforelle mit Zitronen- Senf- Marinade gebratenes Gemüse mit Leinsaat und Kräuteröl gebräunte Minikartoffeln mit Schafskäse- Basilikum- Dip**

Harz farmed trout with lemon- mustard- marinade  
fried vegetables with linseed and herb oil  
browned mini potatoes with sheep's cheese- basil dip



28,00 €



# Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

## Hauptgänge main courses

**„Hirschi´s“- Salat Bowl mit mariniertem Black- Tiger- Garnelenspieß  
einer Auswahl knackiger Gemüse- Rohkost mit Romanasalat  
cremigem Joghurt- Dressing mit Sardellen, Kapern und geriebenem Hartkäse  
geröstetes Olivenöl- Baguette**

„Hirschi´s“- salad bowl with marinated black- tiger- shrimp skewer  
a selection of crunchy raw vegetables with romaine salad  
creamy yoghurt dressing with anchovies, capers and grated hard cheese  
roasted olive oil baguette

28,50 €

**Gebratene Hirschsteaks mit Cranberry- Wildrahmsauce  
Ofen- Karotten mit Thymian und Honig, Brokkoli  
Schwarzwurzel- Sellerie- Püree**

roasted venison steaks with cranberry wild cream sauce,  
oven carrots with thyme and honey, broccoli  
salsify celery puree

29,50 €

**Gebratenes Rinderrückensteak mit Pfeffer- Weinbrand- Sauce  
buntem Grillgemüse von Paprika, Karotten, grünem Spargel, Zucchini  
Kartoffelgratin**

roasted beef steak with with pepper- brandy sauce,  
colorful grilled vegetables of peppers, carrots, green asparagus, zucchini  
potato gratin

33,00 €



**Weißer Hirsch**

*Hoteltradition seit 1717*

## Dessert und Käse

dessert and cheese

**Orangen- Ingwer- Grießflammerie  
mit Zitronengras- Vanille- Sauce  
Cassis- Sorbet und Beeren**  
orange- ginger- semolina flammeria  
with lemongrass- vanilla- sauce  
cassis sorbet and berries



11,00 €

**Lauwarmer Schokoladenkuchen  
an Ananasragout mit Vanille und Kardamom  
Apfel- Holunderblüten- Sorbet und Himbeermark**  
lukewarm chocolate cake  
on pineapple sauce with vanilla and cardamom  
apple- elderflower sorbet and raspberry puree

12,00 €

### Käse cheese

**Käse-Quartett mit fruchtig pikantem Chutney  
blauen Trauben und lauwarmen Olivenöl- Baguette**  
cheese quartet with fruity spicy chutney  
blue grapes and lukewarm olive oil baguette

15,50 €



**Weißer Hirsch**

*Hoteltradition seit 1717*

# Speisekarte für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

## menu for our little guests up to 12 years

### **Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree**

scrambled eggs with creamed spinach and mashed potatoes

5,90 €

### **Gebackene Fischstäbchen mit Rahmspinat und Reis**

fried fish fingers with spinach and rice

6,90 €

### **Penne- Nudeln mit Kochschinkenwürfel in Tomatensauce und geriebenem Käse**

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

7,00 €

### **Hähnchen- Crossies mit Tomatenketchup, Gurkensticks und Pommes frites**

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

7,50 €

### **Gebackenes Schweineschnitzel mit Honig- Karotten und Kroketten**

baked pork cutlets with honey carrots and croquettes

9,50 €

### **Kurzgebratene Rinderrückenstreifen in Rahmsauce mit kleinem Grillgemüse und Bandnudeln**

beef tenderloin stripes in cream sauce with grilled vegetables and noodles

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 €



**Für Erwachsene wird ein Aufpreis von 5,00 € berechnet.**

An additional charge of 5,00 € will be charged for adults.



# Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717