

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 die Karte für Allergene und Zusatzstoffe.



INSTAGRAM



FACEBOOK



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Weißer Hirsch Menü
weißer hirsch menu



Gebratene Garnele | Tintenfisch
Butternutkürbis- Ragout | Parmesan- Risotto

pan- fried shrimp | squid | butternut squash
ragout parmesan risotto



Kastanien- Kartoffelsuppe | Rosmarin
Möhrenstroh | Petersilie

chestnut and potato soup | rosemary
carrot straws | parsley



Marinierte Lammhüfte | „Bloody Mary“- Sauce
Gemüse- Bulgur- Salat | Gewürz- Joghurt | marinierter Rucola

lamb shank | "Bloody mary"- sauce
vegetable- bulgur salad | spiced yogurt | marinated arugula



Geeister Limoncello- Tiramisu | Joghurt- Mousse | Feigenragout

chilled Limoncello Tiramisu | yogurt mousse | fig ragout

4- Gang- Menü 59,00 €
4 course menu

3- Gang- Menü (mit Suppe) 48,00 €
3 course menu (with soup)

Hauptgang 28,50 €
main dish



Unsere vegane Menüempfehlung
our vegan menu recommendation



Pilzkraftbrühe | Zuckerschoten | Tofu- Croûtons
Frühlingslauch

mushroom broth | sugar snaps | Tofu- croûtons
spring onion



Bandnudeln | Erdnussauce | Frühlingslauch
Sesam | Rotkraut

tagliatelle | peanut sauce | spring onion
sesame | red cabbage



Birnen- Walnuss- Crumble
Vanille- Mousse | Schokoladen- Sorbet

pear- walnut crumble
vanilla mousse | chocolate sorbet



3- Gang- Menü 39,00 €
3 course menu

Suppe 12,00 €
soup

Hauptgang 25,00 €
main dish

Suppen
soups

Kastanien- Kartoffelsuppe | Rosmarin
Möhrenstroh | Petersilie
chestnut and potato soup | rosemary
carrot straws | parsley

11,00 €

Wildkraftbrühe | gebratene Pilze | Wurzelgemüse
Zwiebellauch | Harzkäse- Croûton
wild game broth | fried mushrooms | root vegetables
spring onions | croutons with resin cheese

11,50 €

Vorspeisen
starters

Ziegenkäse- Crème brûlée | Serranoschinken
Rote Bete- Apfel- Salat | Gebäckstange
goat cheese crème brûlée | spanish dry- cured ham
beetroot- apple salad | pastry stick

14,00 €

Gebratene Garnele | Tintenfisch
Butternutkürbis- Ragout | Parmesan- Risotto
pan- fried shrimp | squid | butternut squash
ragout parmesan risotto

14,80 €



Hauptgänge
main courses



**Spaghetti | Hokkaidokürbis | Sauerrahm | Möhren | Vanille | Orange
marinierter Babyspinat | Feta | Nüsse**

spaghetti | hokkaido pumpkin | sour cream | carrots | vanilla | orange
marinated baby spinach | feta | nuts

25,00 €

als halbe Portion 18,00 €
as a half portion 18,00 €

**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 €

**Schweinefilet | Ahornsirup | Haselnüsse
Salbei | Pfannengemüse | Steckrübe | Sellerie
Rosenkohl | Wirsing | Kreuzkümmel- Kürbis- Püree**

Pork fillet | Maple syrup | Hazelnuts
Sage | Pan-fried vegetables | Rutabaga | Celery
Brussels sprouts | Savoy cabbage | Cumin and pumpkin purée

26,00 €



Hauptgänge main courses



Salat- Bowl "Harz- Style"

**Lauwarme Rauchforelle | Balsamico | Gebratene Kartoffeln
Harzkäse- Croûtons | Wildkräuter | Rahm- Gurkensalat
Chinakohl mit Orange | Honig- Senf- Vinaigrette | Nüsse**

salad bowl "Harz- Style"

lukewarm smoked trout | balsamic | fried potatoes
Harz cheese coûtons | wild herbs | creamed cucumber salad
Napa cabbage with orange | honey- mustard- vinaigrette | nuts

24,75 €

Steaks aus der Hirschkeule

**Wildsauce | pikant- fruchtiges Pflaumen- Chutney
glasiertes Gemüse | Waldpilz- Risotto**

steaks from the leg of venison
game sauce | spicy-fruity plum chutney | glazed vegetables | wild mushroom risotto

27,00 €

Gebratene Bodetal- Zuchtforelle

herbstliches Ofengemüse | Bratkartoffeln | Kräuterquark

fried farmed trout from the Bodetal
autumnal roast vegetables | fried potatoes | herb quark



27,50 €

Argentinisches Rinderrückensteak

Karotten- Bohnen- Gemüse | Kräuter- Kartoffelpüree | Gremolata

argentinian beef sirloin steak
carrot- bean- vegetables | herb mashed potatoes | Gremolata

34,50 €



Cremiges Rosésekt- Sorbet | Himbeer- Ragout | Gebäck
creamy Rosé sparkling wine sorbet | raspberry ragout | pastries

8,00 €

Birnen- Walnuss- Crumble
Vanille- Mousse | Schokoladen- Sorbet
pear- walnut crumble
vanilla mousse | chocolate sorbet



11,00 €

Geeistes Limoncello- Tiramisu | Joghurt- Mousse | Feigenragout
chilled Limoncello Tiramisu | yogurt mousse | fig ragout

12,00 €



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 Espresso Vanilleeis	5,90 €
Espresso- Martini- Cocktail	8,50 €