



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 – 20:30 Uhr

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



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

★★★★



Unsere vegane Menüempfehlung our vegan menu recommendation



Mais-Kokos-Suppe | Limette | Koriander

corn- coconut- soup | lime | coriander



Gebratenes Cashew- Sesam- Gemüse Kokos-Jasminreis | Ingwer- Räucher- Tofu | Knoblauch karamellisierte Chilli- Cashew

roasted cashew- sesame- vegetables
coconut- jasmine- rice | smoked tofu with ginger | garlic
caramelized- chilli- cashew



Schokoladen- Muffin | Chai Latte- Espuma Orangensorbet | Haselnuss- Erde

chocolate- muffin | chai latte- foam
orange sorbet | hazelnut- crunch



Menü

45,00 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Suppen

soups



Mais-Kokos-Suppe | Limette | Koriander

corn- coconut- soup | lime | coriander



11,00 €

Erbsen- Buttermilch- Cremesüppchen | Zimt- Garnele | Chili- Crunch

pea- buttermilk- cream soup | cinnamon- prawns | chili- crunch

12,50 €



Vorspeisen

starters



Geschmorter Chicoree | Maracuja | Pecorino

Macadamianüsse | Garnele

braised chicory | passion fruit | pecorino

macadamia- nuts | shrimp

15,00 €

Gebratenes Wolfsbarschfilet | Sesam- Kartoffelpüree

Senfsauce mit Wasabi | Rucola | Honig- Lauch- Stroh

roasted sea bass fillet | sesame- potato- puree

mustard- sauce with wasabi | arugula | honey- leek- straw

17,00 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Hauptgänge
main courses



Gebratene Hirschkeule | Portwein- Wildsauce
glasiertes Kräutergemüse | Salbei- Champignon- Polenta

roast venison | port- wine- venison- sauce
glazed herb vegetables | sage- mushroom- polenta

25,00 €

Gebratenes Cashew- Sesam- Gemüse
Kokos-Jasminreis | Ingwer- Räucher- Tofu | Knoblauch
karamellierte Chilli- Cashew

roasted cashew- sesame- vegetables
coconut- jasmine- rice | smoked tofu with ginger | garlic
caramelized- chilli- cashew



27,00 €

Gedünsteter Kabeljau | Pernod
Sizilianischer Romanesco | Zitrone | Kapern | Olivenöl | Knoblauch
cremiges Tomaten- Risotto

steamed cod | pernod
sicilian romanesco | lemon | capers | olive oil | garlic
creamy tomato- risotto

28,00 €

Lammhüfte | Salbei- Minz- Gremolata
Ofen- Paprika | Zitronen- Risotto

lamb loin | sage- mint- gremolata
roasted peppers | lemon- risotto

28,50 €

Spargel- Risotto | Rhabarbersoße | Gartenkresse | Serrano- Schinken
asparagus- risotto | rhubarb- sauce | garden- cress | serrano ham

29,00 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Hauptgänge

main courses



„Club Sandwich Bowl„

**Gebratene Hähnchenbrust | Butter- Kartoffelstampf
Tomate | Gurke | Spitzkohl | Roter Bete | Wildkräuter
Mango- Senf- Dressing | Kräuter- Meerrettich- Krüstchen**

„club sandwich bowl„

fried chicken breast | buttered- mashed- potatoes
tomato | cucumber | cabbage | beetroot | wild herbs
mango- mustard- dressing | herbs- horseradish- bread

29,50 €

**Gebratene Bodetal- Zuchtforelle | Limetten- Chili- Marinade
lauwarmer Glasnudelsalat | Erdnüsse | Chinakohl | Reisessig
Ingwer | Knoblauch | Sojasauce**

roasted trout "from the bode valley" | lime- chilli- marinade
lukewarm glass- noodle- salad | peanuts | chinese cabbage | rice- vinegar
ginger | garlic | soy- sauce

32,00 €

Allerlei von der Petersilie | Haselnüsse | gebratenes Rumpsteak

variation of parsley | hazelnuts | roasted rump steak

36,00 €

**Stangenspargel | holländische Sauce oder Semmelbutter
gebratenes Lachsfilet | neue Kartoffeln**

asparagus | sauce hollandaise or brown- butter
fried salmon fillet | potatoes

36,50 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Dessert

dessert



„Caprese 2.0“

**Tomaten- Chili-Sorbet | Basilikum- Olivenöl | halbgetrocknete Tomaten
Minimozzarella | Fleur de Sel | Balsamico**

„caprese 2.0“

tomato- chili- sorbet | basil- olive oil | semi- dried tomatoes
mini- mozzarella | fleur de sel | balsamico

10,00 €

**Veganer Schokoladen- Muffin | Chai Latte- Espuma
Orangensorbet | Haselnuss- Erde**

vegan chocolate- muffin | chai latte- foam
orange sorbet | hazelnut- crunch



11,00 €

**Geflämmtes Limetten- Frischkäse- Parfait
Lemon- Curd | Schokoladenküchlein | Erdbeeren**

lime- cream- cheese- parfait
lemon- curd | chocolate- cake | strawberries

12,00 €



Käse cheese



**Käse-Quartett | fruchtig pikantes Chutney
blaue Trauben | lauwarmes Olivenöl- Baguette**

cheese quartet | fruity spicy chutney
blue grapes | lukewarm olive- oil- baguette

15,50 €



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 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Speisekarte für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

menu for our little guests up to 12 years



Rührei | Rahmspinat | Kartoffelpüree

scrambled eggs | creamed spinach | mashed potatoes

6,50 €

Gebackene Fischstäbchen | Rahmspinat | Reis

fried fish sticks | spinach | rice

7,60 €

Penne- Nudeln | Kochschinkenwürfel | Tomatensauce | geriebener Käse

noodles | boiled ham | tomato- sauce | grated cheese

7,80 €

Hähnchen- Crossies | Gurkensticks | Pommes frites | Tomatenketchup

chicken nuggets | cucumber sticks | french- fries | tomato- ketchup

8,20 €

Gebackenes Schweineschnitzel | Honig- Karotten | Kroketten

baked pork chops | honey- carrots | potato croquettes

10,80 €

Kurzgebratene Rinderrückenstreifen | Honig- Rahmsauce

glasiertes Gemüsetrio | Bandnudeln

beef stripes | honey- cream- sauce | glazed vegetables trio | noodles

15,20 €



Eisbecher „Teddybär“

Vanille | Schokolade | Sahnehäubchen | Riesen- Gummibär

ice coupe "teddy bear"

vanilla | chocolate | cream | teddy gum- drop

5,40 €

Eisbecher „Schokoküsschen“

Schokolade | Schokosauce | Raspelschokolade | Schokostäbchen

ice coupe "chocolate kiss"

chocolate | chocolate- sauce | grated chocolate | chopsticks of chocolate

5,40 €

Gebackene Pancakes | Zimt- Zucker | Apfelmus

pancakes | cinnamon- sugar | apple puree

6,80 €

Vanille- Milchreis | lauwarmen Kirschen

vanilla- rice pudding | lukewarm cherries

6,80 €



Für Erwachsene servieren wir diese Kinderportion

mit einem Aufpreis von 5,00 €.

For adults, we serve these children's portion with an additional charge of 5,00 €.