

# HERZLICH WILLKOMMEN!



Im ältesten erhaltenen Hotel Sachsen-Anhalts.

## Unsere Öffnungszeiten



warme Küche      11:30 bis 20:30 Uhr  
Restaurant        bis 23:00 Uhr

Auf Wunsch reichen wir Ihnen unsere Karte mit Zusatzstoffen.



## Weißer Hirsch

*Hoteltradition seit 1717*



## **Weißer Hirsch Menü**

weißer hirsch menu



**Gebratene Garnelen**  
**Erdbeer- Salsa | Chinakohl**  
**Zitronen- Pfefferminz- Risotto**  
pan-fried shrimps  
strawberry salsa | Napa cabbage  
lemon- mint- risotto



**Kartoffel- Frischkäse- Suppe | pochierte Lachsklößchen | Kresse | Karottenstroh**  
potato-cream-cheese-soup | poached salmon-dumplings | cress | carrot straw



**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



„Dessertteller Pfirsich Melba“

**Pfirsich- Mousse | Himbeer- Sorbet | Vanille- Mandel- Schaum**  
**Knuspergebäck**

„dessert plate peach Melba“

peach mousse | raspberry sorbet | vanilla- almond- foam  
crispy pastries



3- Gang- Menü                      39,00 €  
3 course menu

Suppe                                      12,00 €  
soup

Hauptgang                              24,00 €  
main dish



**Kartoffel- Frischkäse- Suppe | pochierte Lachsklößchen | Kresse | Karottenstroh**  
potato-cream-cheese-soup | poached salmon-dumplings | cress | carrot straw

11,00 €

**Rinderkraftbrühe | Fleischklößchen | Eierstich  
Gemüse | Kräuter**

beef broth | meatball | egg custard  
vegetable | herbs

11,50 €



**Ziegenkäse- Crème brûlée | Serranoschinken  
kleiner Melonen- Salat | Gebäckstange**

goat cheese crème brûlée | spanish dry- cured ham  
little melon- salad | pastry stick

13,90 €

**Gebratene Garnelen  
Erdbeer- Salsa | Chinakohl  
Zitronen- Pfefferminz- Risotto**

pan-fried shrimps  
strawberry salsa | Napa cabbage  
lemon- mint- risotto

14,50 €


**Hauptgänge**  
 main courses

**Bandnudeln | Erdnussauce | Frühlingslauch  
Sesam | Rotkraut**

tagliatelle | peanut sauce | spring onion  
sesame | red cabbage



24,00 €

**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 €

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 €

**Mediterrane Pfifferlings- Pasta**  
**Spaghetti | Pfifferlinge | Tomaten- Antipasta | Oliven | Peperoni | Basilikum  
Grana Padano | marinierte Rucola**

mediterranean chanterelle pasta  
 spaghetti | chanterelles | tomato antipasto | olives | bell peppers | basil  
 grana padano | marinated arugula

26,00 €

als halbe Portion 19,00 €  
 as a half portion 19,00 €



**Hauptgänge**  
main courses



**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

26,50 €

**Gebratene Bodetal- Zuchtforelle | Sesam- Chili- Marinade  
Bratkartoffeln | Gurken | Cherrytomaten | Blattsalat**

fried farmed trout from the Bodetal | sesame- chili marinade

pan-fried potatoes | cucumber | cherry tomatoes | lettuce



27,00 €

**Pfifferlinge | Zwiebeln | Bacon | Kräuterrahm  
Schweineschnitzel „Wiener Art“ | gebräunte Kartoffeltaler | Zitrone**

chanterelles | onions | bacon | herbed cream sauce

pork schnitzel "viennese style" | potato medallions | lemon

28,50 €

**Argentinisches Rinderrückensteak | Gremolata | Karotten- Bohnen- Gemüse  
Kräuter- Kartoffelpüree | Gremolata**

argentinian beef sirloin steak | gremolata | carrot- bean- vegetables

herb mashed potatoes | Gremolata

34,00 €



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

8,00 €

Dessertteller „Pfirsich Melba“  
**Pfirsich- Mousse | Himbeer- Sorbet | Vanille- Mandel- Schaum  
Knuspergebäck**  
„dessert plate peach Melba“  
peach mousse | raspberry sorbet | vanilla- almond- foam  
crispy pastries



10,50 €

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

11,50 €



**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



|                                                   |        |
|---------------------------------------------------|--------|
| <b>Glas Portwein</b>                              | 5,00 € |
| <b>Affogato al Caffè</b><br>Espresso   Vanilleeis | 5,90 € |
| <b>Espresso- Martini- Cocktail</b>                | 8,50 € |