



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Herzlich Willkommen
im ältesten erhaltenen Hotel
Sachsen Anhalts seit 1717.

Hotel & Restaurant „Weißer Hirsch“
Wieland GmbH & Co. KG
Amtsgericht Stendal HRA 20275
Marktplatz 5 | 38855 Wernigerode

p.h.G.: Wieland Geschäftsführungs-GmbH
Amtsgericht Stendal HRB 114707
Geschäftsführer:
Jörg Wieland, Christian Wieland

Tel. 03943-267 11-0
Fax 03943-267 11-1 99
E-Mail info@hotel-weisser-hirsch.de
Web www.hotel-weisser-hirsch.de

Bankverbindung:
Commerzbank Wernigerode
IBAN DE11 8104 0000 0750 1323 00
BIC COBADEFFXXX



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

Empfehlungen im Restaurant „Vis-à-vis“

Vorspeise

Geräuchertes Harzforellentatar mit Gurke, Mango und fruchtigem Meerrettichdip, Forellenkaviar und Brotchip

Smoked harz trout tatar
with cucumber, mango and fruity horseradish dip,
trout caviar and bread crisp



14,00 €

Suppen

Wildkraftbrühe mit Wacholder- Hirsch- Klößchen und Wirsingstreifen

Wild beef broth
with juniper- cherry- dumplings and savoy stripes



8,00 €

Cremesuppe von Rucola mit Tomaten- Aprikosen- Chutney

Cream soup from rucola
with tomato- apricot- chutney

8,50 €

Zwischengericht

Aprikosen- Curry- Risotto mit Chili und gebratenen Riesengarnelen, Limetten- Joghurtcreme und Rauke

Apricot- curry- risotto
with chilli and roasted king prawns, lime- yoghurt- cream
and rocket

12,00 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Hauptgänge



**Gebratenes Zanderfilet
auf Kürbis- Apfel- Püree mit Orangenbutter, Gartenkresse
und gebräunte Kartoffeltaler mit Fetakäse**

Roasted pike perch filet
on pumpkin- apple- puree with orange butter, cress
and browned potato with feta cheese

19,50 €

**Salat- Bowl
mit Linsen und Süßkartoffeln,
Blattsalat, Cherrytomaten,
gebratenem Hähnchen, Ziegenkäse
und Balsamico- Honig- Vinaigrette**

Salad- bowl
with lentils and sweet potatoes,
leaf salad, cherry tomatoes,
roasted chicken, goat's cheese
and balsamic- honey- vinaigrette

19,50 €

Unsere Spezialität vom Harzer Roten Höhenvieh

**Gebratene Leber vom Harzer Rind
mit Portwein- Zwiebelmarmelade,
Balsamico- Linsen, Bohnenbündel
und gebräunten Rosmarinkartoffeln**

Roasted liver from Harz red mountain cattle
with port wine- onion- marmalade,
balsamic- lentils, bean bundle
and browned rosemary potatoes

21,50 €

**Gebratener Hirsch
mit Kürbis- Risotto, Zucchini
und geschwenkten Pilzen**

Roasted deer with pumpkin- risotto, zucchini
and tossed mushrooms

22,00 €





Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

**Gebratene Harzforelle mit rotem Thai- Curry mariniert,
Koriander, Zwiebellauch, Basmatireis
und Blattsalat in Zitronen- Kräuter- Vinaigrette**

Roasted Harz trout
marinated with red Thai- curry paste,
coriander, onion leak, basmati rice
and leaf salad in lemon- herb- vinaigrette

22,00 €



**Rosmarin- Lammnüsschen, rosa gegart
mit provenzalischem Gemüse von weißen Bohnen
und Frühlingszwiebeln- Kartoffelstampf**

Rosemary- lamb, medium cooked
with Provençale vegetable from white beans
and scallion- potato mash

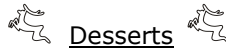
23,00 €



**Gebratener Rinderrücken unter der Tomaten- Kräuter- Kruste
Prinzessbohnen, Basilikum- Cocktailtomaten
und Kartoffelgratin**

Roasted sirloin under a tomato- herb- crust,
princess beans, basil- cherry tomatoes and potato gratin

28,00 €



Desserts

**Ingwermousse mit Zwetschgen
und warmer Schokoladenpraline**

Mousse from ginger
with plums and warm chocolate praline

8,50 €

**Mandel- Nougat- Schokoladen- Crème brûlée
mit Cassis- Feigen und Himbeersorbet**

Almond- nougat- chocolate- crème brûlée
with cassis- figs and raspberry sorbet

8,50 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

VEGANE- Menüempfehlung

**Fruchtige Tomatensuppe
mit Orangen, Chili und Kreuzkümmel**



**Gemüsecurry mit gelben Curry, Limonen- Kräuter- Bulgur
und gebackener Räuchertofu- Strudel
mit Paprika, Zucchini und Tomaten**



... als Alternative für Fleischliebhaber

**Gebratener Rinderrücken
unter der Tomaten- Kräuter- Kruste,
Prinzessbohnen, Basilikum- Cocktailtomaten
und Kartoffelgratin**



**Avocado- Schokoladen- Mousse
mit Himbeer- Coulis und Himbeer- Sorbet**



Menü mit Gemüsecurry
Menü mit Rind

35,00 €
43,00 €