

HERZLICH WILLKOMMEN!



Im ältesten erhaltenen Hotel Sachsen-Anhalts.

Unsere Öffnungszeiten



Restaurant: 07:00 – 23:00 Uhr
warme Küche: 11:30 – 21:00 Uhr

Für unsere kleinen Gäste reichen wir Ihnen unsere Kinderkarte.



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

**Salate und Gerichte aus der Kalten Küche
salads and cold meals**

Kleiner Salatteller

**mit marinierten Wildkräutern, Radicchio und Chicorée,
Tomate mit Petersilienpesto und frischer Salatgurke**

dazu wählen Sie:

Orangen- Joghurt- Dressing oder Zitronen- Kräuter- Vinaigrette

wild herb salad with radicchio and chicory,

tomato with pesto of parsley and fresh cucumber

Please choose: orange- yoghurt- dressing or lemon- herb- vinaigrette

8,00 €



„Salat- Bowl“

**mit Eisberg und gebratenem, Lachs
in einem Kartoffelcremedressing mit Majoran, Zwiebeln
und gebackenen Champignons**

„Salad- Bowl“

with iceberg lettuce and roasted salmon

in potato cream dressing with marjoram, onions
and baked champignons

18,50 €



Glutenfrei:

**Rote Bete- Apfel- Salat
mit Orange, Ingwer und Nuss- Crunch,
lauwarmes Harzforellenfilet aus dem Buchenrauch
an kleinem Gemüse- Kartoffel- Kuchen
und marinierte Wildkräuter**

Beetroot- apple- salad

with orange, ginger and nut- crunch,

lukewarm smoked Harz trout filet on vegetable- potato- cake
and marinated wild herbs

21,00 €





Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

„Weißer Hirsch“- Klassiker „Weisser Hirsch“- classics



Suppen

Wildkraftbrühe mit Madeira, gestockten Kräuterschaumdukaten, Pilzen und Glasnudeln

consommé of venison with Madeira,
curdle herbal foam ducats, mushrooms and glass noddles

8,00 €



Vorspeisen

Rinder- Carpaccio „a la Beef tataré“ mariniert in Sardellen- Gewürzgurken- Creme mit Zwiebeln, Kapern, Cayenne, kleiner Wildkräutersalat und Röstbrotcroûtons

Beef Carpaccio "à la beef tartare"
marinated in anchovies- pickled cucumber- crème
with onions, capers, Cayenne wild herb salad and toasted bread cubes

14,00 €



Hauptgänge

„Gemüse- Poularden- Bowl“ mit gebratener Maispoularde auf geschwenktem Gemüsesalat in Zitrus- Vinaigrette mit Kräuter- Couscous und gebackener Rauke

"Vegetable Poulard Bowl"
with fried corn poulard on a swiveled vegetable salad in citrus vinaigrette
with herb couscous and baked rocket

18,00 €

Buntbarschfilet unter der Senf- Dill- Haube auf rahmigen Spitzkohlgemüse mit Birnen, Meerrettich, Cayenne und Tomaten- Risotto

Tilapia filet under mustard- dill
on creamy pointed cabbage with pears, horseradish, Cayenne and tomato- risotto

19,75 €

Haselnuss- Risotto auf Kräuter- Tomatenconfit mit Rosmarin- Lammnüsschen und Prinzessbohnen mit Cranberries

Hazelnut- risotto on herbal tomato- confit
with rosemary- lamb and green beans with cranberry

23,00 €

Gebratenes Rumpsteak unter der Speck- Parmesankruste mit Oliven, kleinem Gemüsearrangement und gebackene Kartoffel- Pfeffer- Dukaten

Roasted rump steak under a bacon- Parmesan- crust
with olives, small vegetable and baked potato- pepper- ducats

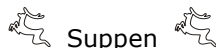
28,00 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

„Regionales, Saisonales & leichte Spezialitäten“ regional, seasonal & light specialities



Suppen

Kürbiscremesuppe mit gebratener Tigergarnele gerösteten Kürbiskernen und Kokosschaum

cream soup of pumpkin with baked tiger prawn
roasted pumpkin seeds and coconut foam

8,50 €



Vorspeisen

Zitronengras- Kokos- Risotto mit Black Tiger- Garnelen, Butter- Kräuterseitlingen und Safran- Balsamico- Glace

Lemon grass- coconut- risotto
with black tiger prawns butter- king oyster mushrooms
and saffron- balsamic- glace

10,50 €



Hauptgänge

Unsere vegetarische Empfehlung

Mit Rote Bete und Apfel gefüllte Pastasäckchen mit Radicchio und Chicorée in Merrettich- Sauerrahm, Lauchzwiebeln und Nuss- Crunch

Our vegetarian recommendation:
Pasta bags filled with beef root and apple
with red endive and chicory in horseradish- sour cream, spring onions
and nut- crunch

19,50 €

Wendefurter Forelle, klassisch gebraten mit Senf- Blattspinat und gebräunten Rosmarinkartoffeln

Regional Harz trout, classic roasted
with mustard- leaf spinach and browned rosemary potatoes

21,50 €

Gebratene Steaks von der Hirschkeule auf Cranberry- Wildsauce Schwarzwurzel- Selleriepüree mit Honigkarotte und Brokkoli gebackenes Kartoffeltörtchen

roasted haunch of venison on cranberry- wild sauce
black salsify-celery- puree with honey carrots, broccoli and baked potato- tartlets

22,00 €

„Vom Original Harzer Roten Höhenvieh“

Geschmorte Streifen vom Harzer Rotvieh- Bug in dunkler Senfsauce mit Zwiebeln und Gewürzgurken, Birnen- Grünkohl und Kartoffelgratin

"From the original Harzer domestic red cattle"
braised strips of the „Harzer domestic red cattle“ - Bug in dark mustard sauce
with onions and pickled cucumbers, pear and kale and potato gratin

22,50 €





Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

Feinschmeckermenü gourmet menu

Rinder- Carpaccio „a la Beef tatar“ mariniert in Sardellen- Gewürzgurken- Creme mit Zwiebeln, Kapern, Cayenne, kleiner Wildkräutersalat und Röstbrotcroûtons

Beef Carpaccio "à la beef tartare"
marinated in anchovies- pickled cucumber- crème
with onions, capers, Cayenne wild herb salad and toasted bread cubes



Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kokosschaum

cream soup of pumpkin with roasted pumpkin seeds
and coconut foam



Zitronengras- Kokos- Risotto mit Black Tiger- Garnelen, Butter- Kräuterseitlingen und Safran- Balsamico- Glace

Lemon grass- coconut- risotto
with black tiger prawns butter- king oyster mushrooms
and saffron- balsamic- glaze



Birnensorbet mit Safran- Sekt

Pear sorbet with saffron- champagne



Rinderfiletsteak unter der Preiselbeerkruste auf Rote Bete- Risotto mit grünem Spargel und Burgundersauce

Beef filet steak under cranberry crust
on beet root- risotto with green asparagus and burgundy sauce



Lauwarmer Schokoladenkuchen und Parfait von weißer Schokolade an Ingwer- Kirschragout

Lukewarm chocolate cake and parfait from white chocolate
and ginger- cherry ragout

Feinschmeckermenü (6- Gang) 66,00 €
gourmet- menu (6- course)

3- Gang- Menü (mit Suppe) 44,00 €
3- course- menu (with soup)

Rinderfilet 29,50 €
beef tenderloin



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



RINGHOTELS

Echt **Heimat**Genuss erleben

**Regionale Menüempfehlung
regional menu recommendation**

**Kraftbrühe vom heimischen Rind
mit Hausmacher Rotwust- Semmelknödel, Champignons
und Röstzwiebeln**

Consommé from regional cattle
with homemade blood sausage- bread dumpling, champignons
and fried onions



**Gebratene Steaks von der Hirschkeule auf Cranberry- Wildsauce
Schwarzwurzel- Selleriepüree mit Honigkarotte und Brokkoli
gebackenes Kartoffeltörtchen**

roasted haunch of venison on cranberry- wild sauce
black salsify-celery- puree with honey carrots, broccoli and baked potato- tartlets



**„Trilogie von der Williamsbirne“
Beschwipstes Williamsmousse, Birnensorbet mit Hippengebäck
und Granatapfel- Birnen- Confit**

„Trilogy from the Williams-Pear“
drunken williams mousse, pear sorbet with waffer pastries
and pomegranate and pear confit



3- Gang- Menü
3- course- menu

36,00 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

**Dessert und Käse
dessert and cheese**

**„Trilogie von der Williamsbirne“
Beschwipstes Williamsmousse, Birnensorbet mit Hippengebäck
und Granatapfel- Birnen- Confit**

„Trilogy from the Williams-Pear“
drunken williams mousse, pear sorbet with waffer pastries
and pomegranate and pear confit



8,00 €

**Lauwarmer Schokoladenkuchen und Parfait von weißer Schokolade
an Ingwer- Kirschragout**

Lukewarm chocolate cake and parfait from white chocolate
and ginger- cherry ragout

8,50 €

**Karamellisiertes Kokos- Parfait
an Tonkabohnen- Mousse mit Ananas- Confit
und Schokoladen- Nuss- Crunch**

Caramelized coconut- parfait
on Tonka bean mouse with pineapple- confit
and chocolate- nut- crunch

9,00 €

Oder doch lieber etwas Käse?
or do you prefer cheese?

**Käsevariation mit Frisch-, Weich- und Hartkäsen
Weinbeeren, Pflaumen- Preiselbeer- Chutney
und kleinem Weizengebäck**

small selection of fresh, soft and hard cheese
grapes, plum- cranberry- chutney and wheat biscuits

5 Käsesorten 11,00 €
5 cheese varieties