



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

★★★★



Herzlich Willkommen
im ältesten erhaltenen Hotel
Sachsens Anhalts seit 1717.

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

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

8,00 €



**„Harzer Crostini“
mit Sauermilchkäse, Gurke, Zwiebel und Tomate
Kalte Kartoffel- Sauerrahmsuppe mit Majoran, Speck und Kresse**
"Harzer Crostini" with sour milk cheese, cucumber, onion, tomato
cold potato sour cream soup with marjoram, bacon and watercress

15,00 €

**Romana- Salat "Bowl" mit gebratenen Garnelen
in einem Cremedressing mit Sardellen und Parmesan
Knoblauch- Croûtons**

Romaine-salad- bowl with fried prawns
in a cream dressing with anchovy and parmesan
garlic- croutons

17,50 €

**Glutenfrei:
Geräuchertes Harzforellenfilet mit Balsamico- Linsen
auf Honig- Senf- Dillsauce mit warmer Kartoffel- Gemüse- Quiche
und mariniertes Blattsalat**

gluten- free:
Smoked trout fillet with balsamic - lenses
on honey mustard dill sauce with warm potato vegetable quiche
and marinated salad

21,00 €



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

 Suppen 

**Kräftige Ochsen- Bouillon
mit Zwiebeln, Harzer Bier und Bergkäse- Croûtons**
Strong broth stage with onions, Harz beer and cheese croutons

8,00 €

Bärlauch- Geflügel- Velouté mit Tomaten- Pesto
Wild garlic - poultry velouté with tomato pesto

8,00 €

 Vorspeisen 

**Marinierte Rinderlendenscheiben mit Parmesan- Mayonnaise
Wildkräuter- Blattsalat und Röstbrotcroûtons**
Marinated beef sirloin slices with parmesan- mayonnaise
wild herbs salad and toasted bread croutons

14,00 €

 Hauptgänge 

Glutenfrei/ Laktosefrei:

**Poulardensupreme auf Pfefferrahmsauce
mit Tomaten- Spitzkohl und Paprika- Polenta**
Poulard supreme on pepper cream sauce with tomato pointed cabbage and chili – polenta

17,50 €

**Gebratener Lachs
mit Kerbelbutter und Balsamico- Kalbsleberstreifen
auf Apfel- Kartoffelpüree und Honig- Kaiserschoten**
Roasted salmon with chervil butter with balsamic - veal liver strips
on apples and mashed potatoes and honey- snow peas

21,00 €

**Filet vom Wolfsbarsch auf der Haut gebraten
mit Sauerampfersauce, Spargel- Risotto
und Vanille- Tomaten- Röster**
Fried fillet of sea bass with sorrel sauce, asparagus risotto and vanilla- tomato roaster

22,50 €

**Gorgonzola- Risotto auf Kräuter- Tomatenconfit
mit Rosmarin- Lammnüsschen und Prinzessbohnen mit Cranberries**
Gorgonzola - risotto on herbal tomato confit with Rosemary- lam and green beans with cranberry

23,00 €

**Gratiniertes Rinderrückensteak
mit Senf und Zwiebeln auf Zitronen- Burgundersauce,
Blattspinat und Rosmarinkartoffeln**
Gratinated loin beef back with mustard and onions
on lemon - Burgundy sauce, spinach and rosemary potatoes

28,00 €

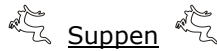




Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

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



Suppen

Spargelcremesuppe mit Spinat- Ricotta- Klößchen und Cocktailtomaten

Asparagus – cream soup
with spinach- ricotta- dumplings and cocktail tomatoes

8,50 €



Vorspeisen

Gebratene Jacobsmuscheln auf Mango- Queller- Gemüse mit Safran- Zitronensauce, Süßkartoffel- Croûtons

Fried scallops on mango samphire - vegetables
with saffron-lemon sauce, sweet potato croutons

14,50 €



Hauptgänge

Unsere vegetarische Empfehlung

Gefüllte Pastasäckchen „Mediterran“ in Paprika- Salbeibutter mit Oliven, Parmesan und Rucola

Stuffed pasta bag "Mediterranean"
in paprika - Sage butter with olives, parmesan and rocket salad

19,00 €

„Hirsch- Bowl“

Gebratene Hirschkeule mit Wacholdersauce auf Nussbutter- Selleriepüree, lauwarmen Williams-Rotkohlsalat Preiselbeerbirne und Nusscrunch

"Deer - Bowl"
roasted haunch of venison with juniper sauce
on nut butter - celery puree, lukewarm Williams- red cabbage, cranberry- pear and nut crunch

21,50 €

Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder Semmelbutter neuen Kartoffeln und fein tranchiertem Schinken

asparagus served whole with sauce hollandaise or melted butter, potatoes and carved bacon

23,50 €

Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder Semmelbutter neuen Kartoffeln und gebackenem Schnitzel vom Schweinelachs

asparagus served whole with sauce hollandaise or melted butter
potatoes and baked cutlet of pork

24,00 €

Heimische Spezialität: Das Harzer Rote Höhenvieh:

„Sauerkraut- Roulade“ vom Tanner Rotvieh mit Senf und Bacon, Mandelbrokkoli und gebratenen Pilzen

Kartoffelgratin mit Karotten, Nüssen und Sauerrahm
„sauerkraut- roulade“ of tanner red cattle with mustard and bacon,
almond broccoli and fried mushrooms, potato gratin with carrots, nuts and sour cream

24,50 €





Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

Feinschmeckermenü gourmet menu

**Gebackene Tigergarnelen
auf kalter Kirschtomatencreme
mit Wassermelone, Basilikumöl und Wildkräutersalat**
Baked tiger shrimps on cold cherry tomatoe cream
Wild herb salad, watermelon and basil oil



**Spargelcremesuppe
mit Spinat- Ricotta- Klößchen und Cocktailtomaten**
Asparagus – cream soup
with spinach- ricotta- dumplings and cocktail tomatoes



**Gebratene Jacobsmuscheln
auf Mango- Queller- Gemüse mit Safran- Zitronensauce,
Süßkartoffel- Croûtons**
Fried scallops on mango samphire - vegetables
with saffron-lemon sauce, sweet potato croutons



Erdbeersorbet mit Limette und Prosecco
strawberry sorbet with lime and prosecco



**Filetsteak vom Rind
unter der Oliven- Pancetta- Kruste mit Parmesan,
feine Zitronen- Möhren, gebratene Buchenpilze
und Kartoffel- Salbei- Gratin**
Fillet steak of beef
under the olive pancetta - crust with Parmesan,
fine Lemon - carrots, fried beech mushrooms
and sage potato gratin



**Lauwarmer schmelzender Schokoladenkuchen
auf Weinbrand- Schokoladensauce mit Himbeermark
und Melonen- Minz- Confit**
Warm melting chocolate cake
on brandy- chocolate sauce with raspberry mark
and melon- mint - confit

Feinschmeckermenü (6- Gang)	66,00 €
3- Gang- Menü (mit Suppe)	44,00 €
Rinderfilet	29,50 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



RINGHOTELS

Echt **Heimat**Genuss erleben

Regionale Menüempfehlung
regional menu recommendation

Kräftige Ochsen- Bouillon
mit Zwiebeln, Harzer Bier und Bergkäse- Croûtons

Strong ox- broth
with onions, Harz beer and cheese croutons



„Hirsch- Bowl“
Gebratene Hirschkeule mit Wacholdersauce
auf Nussbutter- Selleriepüree, lauwarmen Williams-Rotkohlsalat
Preiselbeerbirne und Nusscrunch

"Deer - Bowl"
roasted haunch of venison with juniper sauce
on nut butter - celery puree, lukewarm Williams- red cabbage,
cranberry- pear and nut crunch



Zweierlei Fruchtkaltschale von Erdbeeren und Aprikosen
mit Quarkmousse und Mandelhippe

Two kinds of fruit cold soup from strawberries and apricots
with cottage cheese mousse and almond waffle



3- Gang- Menü

36,00 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

**Dessert und Käse
dessert and cheese**

"Was kleines im Anschluss..."
Minzsorbet mit gebrannter Zitronencreme

"Something small at the end..."
Mint sorbet with burned lemon cream

5,00 €

**Zweierlei Fruchtkaltschale von Erdbeeren und Aprikosen
mit Quarkmousse und Mandelhippe**

Two kinds of fruit cold soup from strawberries and apricots
with cottage cheese mousse and almond waffle

8,00 €



**Lauwarmer schmelzender Schokoladenkuchen
auf Weinbrand- Schokoladensauce mit Himbeermark
und Melonen- Minz- Confit**

Warm melting chocolate cake
on brandy - chocolate sauce
with raspberry mark and melon - Mint - confit

8,50 €

**Hausgemachtes Parfait von Rhabarber und Himbeere
mit Tonkabohnenmousse mit Rhababerkompott
und Schokoladen- Nuss- Crunch**

Home-made rhubarb and raspberry Parfait
with Tonkabeanmousse with rhubarb compote
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, plums- cranberry chutney and wheat biscuits

5 Käsesorten 11,00 €
5 cheese varieties