



**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](mailto:info@hotel-weisser-hirsch.de)  
Web [www.hotel-weisser-hirsch.de](http://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“

### Vorspeisen

#### **Wendefurther Rauchforellenfilet auf Apfel- Gurken-Salat mit Wildkräutern und Wasabi- Creme**

smoked regional trout fillet  
on apple- cucumber- salad  
with wild herbs and wasabi- cream

14,00 €



### Suppen

#### **Rinderkraftbrühe Celestine mit Wurzelgemüse und grünem Spargel**

beef broth  
with root vegetable and green asparagus

8,00 €



#### **Cremesuppe von Bärlauch mit Tomaten- Aprikosen- Chutney**

cream soup from wild garlic  
with tomato- apricot- chutney

8,50 €



### Zwischengericht

#### **Avocado- Tatar mit gebratenen Garnelen und Jakobsmuschel auf Mango- Pinienkern- Salsa**

avocado- Tartar  
with roasted prawns and scallop  
on mango- pine kernel- salsa

12,50 €



**Weißer Hirsch**

Hoteltradition seit 1717

 Hauptgänge 

**Französische Poulardenbrust  
auf Balsamico- Linsen,  
Bandnudeln mit Tomaten und Sprossen**

french poulard breast  
on balsamic- lentils,  
ribbon noodles with tomatoes and sprouts

18,00 €

**Gebatener Zander  
auf Erbsen- Humus  
mit Krebsbuttersauce, Sprossen  
und Pesto- Kartoffeln in der Schale**

roasted pikeperch  
on peas- humus with crayfish butter sauce, sprouts  
and pesto- potatoes

19,00 €

**Veganes Gemüsecurry mit gelber Currypaste  
Limonen- Kräuter- Bulgur und gebackenem Räuchertofu- Strudel  
mit Paprika, Zucchini und Tomaten  
(laktosefrei)**

vegan vegetable curry with yellow curry paste  
lime- herb- bulgur and smoked tofu- strudel  
with bell pepper, zucchini- and tomatoes  
(lactose free dish)

19,50 €

**Rosmarin- Lamnüsschen, rosa gegart  
mit provenzalischem Gemüse von weißen Bohnen  
und Orangen- Couscous**

pink cooked rosemary- lamb  
provençal vegetables from white beans and orange- couscous

23,00 €

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

roasted beef sirloin  
under tomato- herb- crust  
needle beans, basil- cocktail tomatoes  
and gratinated potatoes

28,00 €



**Weißer Hirsch**

Hoteltradition seit 1717



Unsere Saison- Empfehlung



**„Ziegenkäse- Salat- Bowl“  
Blattsalate mit Orangen, Chili, Paprika,  
Pinienkernen und Ziegenfrischkäse,  
fruchtiges Joghurtdressing  
und Baguette**

„Goat's cheese- salad- bowl“  
leaf salads with oranges, chilli, paprika,  
pine kernels and goat's cheese,  
fruity yoghurt dressing  
and baguette

18,50 €

**Holländische Gourmet- Matjes auf Sauerrahmsauce nach Hausfrauenart  
mit Rote Bete- Apfel- Meerrettich- Salat  
und lauwarmen Gemüsetarte mit Kresse**

dutch gourmet pickled herring on sour cream sauce  
with beetroot- apple- horseradish- salad  
and lukewarm vegetable tart with cress

19,50 €



Desserts



**Schmelzender Schokoladenkuchen mit Erdbeer- Minz- Salat  
weißer Schokoladensauce mit Cointreau und Pistazieneis**

melting chocolate cake with strawberry- mint- salad  
white chocolate sauce with cointreau and pistachio icecream

8,50 €

**Rhabarber- Himbeer- Sorbet  
mit Panna cotta  
und Zitronen- Melissen- Pesto**  
rhubarb- raspberry- sorbet  
with Panna cotta and lemon- balm- pesto

8,50 €

