



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“

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 €

