



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



# 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

## Empfehlungen im Restaurant „Vis- à- vis“



### Vorspeisen und Suppen starter and soups



**Cremesüppchen von roten Linsen**  
**Tamarillo- Pesto mit Minze**  
cream soup of red lenses  
tamarillo- pesto with mint



9,50 €

**Wildkraftbrühe mit Madeira**  
**Maisgrießdukaten, Pilzen, Preiselbeerrahm**  
wild broth with madeira  
corn semolina ducats, mushrooms, cranberry cream



9,50 €

**Feinster Printjes**  
**auf Senf- Kartoffel- Püree mit Tomaten**  
**und marinierter Rucola**  
finest Printjes  
on mustard potato puree with tomatoes  
and marinated rocket

12,00 €

**„Meeresfrüchte-Duett“**  
**Gebratene Jakobsmuschel und Garnele**  
**auf feinem Fenchelgemüse mit lauwarmen Tomaten- Vanille- Vinaigrette**  
**Kartoffelstroh**  
**"Seafood Duet"**  
fried scallop and shrimp  
on fine fennel vegetables with lukewarm tomato vanilla vinaigrette  
potato straw

15,00 €

**Vitello tonnato**  
**Feine Tranchen vom rosa gegarten Kalbstafelspitz mit Thunfischcreme**  
**Cherrytomaten, Oliven, Kapernäpfel, Kresse, Zitrone und Parmesan**  
**Weißbrot- Croûtons**  
**Vitello tonnato**  
fine tranches of rose-cooked veal tip with tuna cream  
cherry tomatoes, olives, caper apples, cress, lemon and parmesan cheese  
croûtons

16,00 €



# Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



## **Hauptgänge** **main course**



### **Tomaten- Zucchini- Risotto mit Mandeln Zitronen- Pfeffer- Tofu, gegrillte Aubergine und confierte Balsamico- Frühlingszwiebel**

tomato zucchini risotto with almonds  
lemon pepper tofu, grilled aubergine and confit balsamic spring onion



19,50 €

### **Feine Holland- Matjesfilets mit Ziegenfrischkäse und Gartenkresse an gebackenem Kartoffel- Apfel- Rösti mit marinierten Blattsalaten und geschwenkte Balsamico- Tomaten**

Fine Holland Matjes fillets  
with goat cheese and garden cress on baked potato- apple- rösti  
with marinated lettuce and balsamic tomato sauce

23,50 €

### **„Caesar Salat“ Romanasalat, Gurken, Tomaten, rote Zwiebeln in feinem Sardellen- Kapern- Parmesan-Dressing gebratener Norweger- Lachs, Stangen- Croûton mit Oliven- Tomaten- Tapenade**

"Caesar salad"  
romaine salad, cucumbers, tomatoes, red onions  
in fine anchovy- caper- parmesan dressing  
roasted norwegian salmon, croutons with olive- tomato tapenade

25,00 €

### **Basilikum- Rahm- Bandnudeln mit cremiger Burrata und geschmorten Strauchtomaten marinierter Blattsalat mit Nusscrunch**

basil- cream noodles  
with creamy burrata and stewed tomatoes  
Marinated leaf salad with nut crunch



25,50 €

### **Auf der Haut gebratene Harzer Forellenfilets mit Kartoffel-Dill- Risotto, geschwenkten Cockailtomaten und mariniertem Salat**

Harz trout fillets roasted on the skin  
with potato-dill risotto, tossed cocktail tomatoes  
and marinated salad



28,50 €



**Weißer Hirsch**

Hoteltradition seit 1717



**Hauptgänge**  
**main course**



**Gebratene Maishähnchen- Supreme auf Mango- Sauerrahm  
Kohlrabi, Zucchini und Brokkoli  
Rosmarin- Polenta- Dukaten**  
roasted corn chicken supreme on mango sour cream  
kohlrabi, zucchini and broccoli  
rosemary polenta ducats

23,00 €

**Gebratenes Zanderfilet mit Salbei  
Rahm- Mangold, roter Grill- Paprika,  
gratiniertes Cheddar- Tomaten- Kartoffeltörtchen**  
fried fillet of pike-perch with sage  
creamed chard, red grilled peppers gratinated cheddar tomato potato tartlet

24,50 €

**Matjes- Bowl „bonne- femme“**  
**Gourmetfilets vom Matjes mit mariniertem Apfel, Burgunder- Zwiebeln,  
Roter Bete, zweierlei Gurke und geschwenkte Pumpernickel- Kartoffeln  
Sauerrahm- Topping mit Kapern- Crunch und krosser Bacon**  
Gourmet fillets of matie with marinated apple, burgundy onions, beet, two kinds of cucumber  
and tossed pumpernickel potatoes sour cream topping with caper crunch and crispy bacon

25,00 €

**Gebratene Hirschnuss mit Pilz- Wildrahmsauce  
mit Honig-Pastinaken, Romanescoröschen  
und Süßkartoffel- Püree**

roasted venison nut with mushroom-wild cream sauce  
with honey parsnips, romanesco florets  
and sweet potato puree

26,00 €



**Gebratenes Rumpsteak mit Mango-Senf-Chutney  
Kaiserschoten mit schwarzem Sesam und Tomate  
Ananas- Curry- Cremereis**  
roasted South American rump steak with mango mustard chutney  
emperor peas with black sesame and tomato  
pineapple curry cream rice

34,00 €



**Weißer Hirsch**

Hoteltradition seit 1717



**Desserts**

dessert

**Heidelbeer- Panna cotta mit hausgemachtem Buttermilch- Sorbet  
und lauwarmen Schokoladenküchlein**

blueberry- panna cotta with homemade buttermilk- sorbet  
and lukewarm chocolate cake

9,50 €

**Mandel- und Sojamilch- Grießflammerie  
mit Erdbeersorbet und erfrischendem Mango- Minz- Salat**

almond- soy- milk- semolina flummery  
with strawberry sorbet and mango-mint salad



9,50 €

**Geflämmte Vanille- Erdbeercreme mit „geistem“ Waldmeister  
Ofen- Rhabarber und Mandel- Vanille- Crunch**

flamed vanilla strawberry cream with "iced" woodruff  
oven rhubarb and almond vanilla crunch

10,50 €

Degustation- Empfehlung

**Tomaten- Erdbeer-Sorbet  
mit süßem Basilikumpesto und Honig- Krokant**

tomato- strawberry sorbet  
with sweet basil pesto and honey brittle

5,50 €



**Käse**  
chees

**Käse-Quartett mit fruchtig pikantem Chutney  
blauen Trauben und Pumpernickel- Rosinen- Erde**

cheese quartet with fruity spicy chutney  
blue grapes and pumpernickel-raisin-ground

14,50 €



# Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



## Menü Vegan/ Lamm vegan /lamb menu



### **Cremesüppchen von roten Linsen**

#### **Tamarillo- Pesto mit Minze**

cream soup of red lentils  
tamarillo- pesto with mint



\*\*\*

### **Tomaten- Zucchini- Risotto mit Mandeln Zitronen- Pfeffer- Tofu, gegrillte Aubergine und confierte Balsamico- Frühlingszwiebel**

lemon pepper tofu, grilled aubergine and confit balsamic spring onion



oder

or

### **Rosmarin- Lammrücken auf Thymian- Knoblauch- Burgundersauce mit mediterranem Gemüse von dicken Bohnen, Grillspargel, Tomaten und Gorgonzola- Risotto**

rosemary saddle of lamb on thyme-garlic-burgundy sauce  
with mediterranean vegetables of broad beans, grilled asparagus,  
tomatoes and gorgonzola risotto

\*\*\*

### **Mandel- und Sojamilch- Grießflammerie mit Erdbeersorbet und erfrischendem Mango- Minz- Salat**

almond- soy- milk- semolina flummery  
with strawberry sorbet and mango-mint salad



**Menü vegan:** **38,00 €**  
menu vegan: 38,00 €

**Menü mit Lamm:** **48,00 €**  
menu lamb : 48,00 €

**Hauptgericht Lamm:** **35,00 €**  
main course lamb 35,00 €



# Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

## Speisekarte für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre menu for our small guests children to 12 years

### „Rot & Weiß“

Gebackene Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise  
french- fried potatoes with ketchup or mayonnaise

4,50 €

### „Spinat macht stark“

Rührei mit Rahmspinat und Butterkartoffeln  
scrambled eggs with creamed spinach and buttered potatoes

5,40 €

### „Cesar's Teller“

Penne- Nudeln mit Kochschinkenwürfel in Tomatensauce und geriebenem Käse  
penne- noodles with cubes of boiled ham in tomato sauce and grated cheese

6,80 €

### „Aus Nemo's Reich“

Gebackene Fischstäbchen mit Rahmspinat und Reis  
fried fish fingers with spinach and rice

6,50 €

### „Kikeriki...“

Hähnchen- Crossies mit Tomatenketchup, Gurkensticks und Pommes frites  
chicken nuggets with tomato ketchup, cucumber sticks and french- fried potatoes

6,80 €

### „Bärenstark“

Gebackenes Schweineschnitzel mit feinen Bohnen und Kroketten  
baked pork cutlets with fine beans and croquettes

9,50 €

### „Wie die Großen“

Kurzgebratene Rinderfiletstreifen mit knackigem Gemüse  
in Rahmsauce, geschwenkte Minitomaten und Kräuter- Kartoffelpüree  
beef tenderloin stripes with vegetable in cream sauce,  
tossed mini tomatoes and herbal- potato puree

13,50 €

### Eisbecher „Teddybär“

Vanille- und Schokoladeneis mit Sahnehäubchen und Riesenbären  
vanilla- and chocolate ice- cream with cream and a teddy gum- drop

4,20 €

### Eisbecher „Schokoküsschen“

Schokoladeneis mit Schokosauce, Raspelschokolade und Schokostäbchen  
chocolate ice- cream with chocolate sauce and chopsticks of chocolate

4,40 €

### „Wie bei Oma...“

Gebackene Pancakes mit Zimt- Zucker und Apfelmus  
little pancakes with cinnamon- sugar and apple puree

6,20 €

### „Was quillt denn da aus dem Topf?“

Vanille- Milchreis mit lauwarmen Kirschen  
vanilla- rice pudding with lukewarm cherries

6,20 €

