

HERZLICH WILLKOMMEN!



Im ältesten erhaltenen Hotel Sachsen-Anhalts.

Unsere Öffnungszeiten



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

Auf Wunsch reichen wir Ihnen unsere Karte mit Zusatzstoffen.



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

Empfehlungen im Restaurant „Vis-à-vis“

Vorspeise

Geräuchertes Harzforellentatar mit Gurke, Mango und fruchtigem Meerrettichdip, Forellenkaviar und Brotchip

Smoked harz trout tatar
with cucumber, mango and fruity horseradish dip,
trout caviar and bread crisp



14,00 €

Suppen

Wildkraftbrühe mit Wacholder- Hirsch- Klößchen und Wirsingstreifen

Wild beef broth
with juniper- cherry- dumplings
and savoy stripes



8,00 €

Cremesuppe von Rucola mit Tomaten- Aprikosen- Chutney

Cream soup from rucola
with tomato- apricot- chutney

8,50 €

Zwischengericht

Aprikosen- Curry- Risotto mit Chili und gebratenen Riesengarnelen, Limetten- Joghurtcreme und Rauke

Apricot- curry- risotto
with chilli and roasted king prawns,
lime- yoghurt- cream
and rocket

12,00 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Hauptgänge



**Bandnudel- Pasta „Frutti di Mare“
mit sizilianischer Tomatensauce
und gebackener Rauke**

Ribbon- pasta "Frutti di Mare"
with Sicilian tomato sauce and baked rocket

19,00 €

**Gebratenes Zanderfilet
auf Kürbis- Apfel- Püree
mit Orangenbutter, Gartenkresse
und gebräunte Kartoffeltaler mit Fetakäse**

Roasted pike perch filet
on pumpkin- apple- puree
with orange butter, cress
and browned potato with feta cheese

19,50 €

**Salat- Bowl
mit Linsen und Süßkartoffeln,
Blattsalat, Cherrytomaten,
gebratenem Hähnchen, Ziegenkäse
und Balsamico- Honig- Vinaigrette**

Salad- bowl
with lentils and sweet potatoes,
leaf salad, cherry tomatoes,
roasted chicken, goat's cheese
and balsamic- honey- vinaigrette

19,50 €

**Gebratener Hirsch
mit Kürbis- Risotto, Zucchini
und geschwenkten Pilzen**

Roasted deer with pumpkin- risotto, zucchini
and tossed mushrooms

22,00 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

**Gebratene Harzforelle mit rotem Thai- Curry mariniert,
Koriander, Zwiebellauch, Basmatireis
und Blattsalat in Zitronen- Kräuter- Vinaigrette**

Roasted Harz trout
marinated with red Thai- curry paste,
coriander, onion leak, basmati rice
and leaf salad in lemon- herb- vinaigrette

22,00 €



**Rosmarin- Lammnüsschen, rosa gegart
mit provenzalischem Gemüse von weißen Bohnen
und Frühlingszwiebeln- Kartoffelstampf**

Rosemary- lamb, medium cooked
with Provençale vegetable from white beans
and scallion- potato mash

23,00 €



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

Roasted sirloin under a tomato- herb- crust,
princess beans, basil- cherry tomatoes and potato gratin

28,00 €



Desserts

**Ingwermousse
mit Zwetschgen
und warmer Schokoladenpraline**

Mousse from ginger
with plums and warm chocolate praline

8,50 €

**Mandel- Nougat- Schokoladen- Crème brûlée
mit Cassis- Feigen
und Himbeersorbet**

Almond- nougat- chocolate- crème brûlée
with cassis- figs and raspberry sorbet

8,50 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

VEGANE- Menüempfehlung

**Fruchtige Tomatensuppe
mit Orangen, Chili und Kreuzkümmel**



**Gemüsecurry mit gelben Curry, Limonen- Kräuter- Bulgur
und gebackener Räuchertofu- Strudel
mit Paprika, Zucchini und Tomaten**



... als Alternative für Fleischliebhaber

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



**Avocado- Schokoladen- Mousse
mit Himbeer- Coulis und Himbeer- Sorbet**



Menü mit Gemüsecurry	35,00 €
Menü mit Rind	43,00 €