



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

Fruchtige Tomatensuppe mit Orangen Chili und Kreuzkümmel

fruity tomato soup with oranges
chilli and cumin



8,00 €

Cremesuppe von grünen Erbsen mit Vanille und Feta- Avocado- Tatar

cream soup of green peas with vanilla
and feta avocado tartare

8,50 €

Rote Bete- Risotto mit gebratener Garnele Meerrettich- Mascarpone und Rucola

beetroot risotto with fried shrimp
horseradish mascarpone and rocket

13,00 €

Tatar von Harzer Rauchforelle mit Mango und Gurke

Sellerie- Panna cotta, Wasabi und Wildkräutern

harz smoked trout tartare with mango and cucumber
celery panna cotta, wasabi and wild herbs



14,00 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Hauptgänge main course



**Pikantes Gemüsecurry mit Kokosmilch und gelben Curry
Limonen- Kräuter- Bulgur und gebackenem Sesam-Räuchertofu**
spicy vegetable curry with coconut milk and yellow curry
lime-herb-bulgur and baked sesame smoked tofu



18,00 €

**Bandnudeln mit Basilikumpesto
gebratenen Ziegenfrischkäse und marinierten Rucola**
tagliatelle with basil pesto
fried goat cream cheese and marinated rocket

18,50 €

**Couscous- Bowl
mit Erdbeerdressing, Ziegenkäse, Cocktailtomaten,
Möhren, gebratenen Hähnchenstreifen und Weizengebäck**
couscous bowl
with strawberry dressing, goat cheese, cocktail tomatoes,
carrots, fried chicken strips and wheat pastries

19,00 €

**Zanderfilet und Riesengarnele
mit Senf- Polenta, geschwenkte Cocktailtomaten
und Pesto**
pikeperch fillet and king prawns with mustard polenta
tossed cocktail tomatoes and pesto

21,00 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

**Rosmarin- Lammnüsschen
mit Tomaten- Gorgonzola- Sauce
Grillgemüse und Kartoffelgratin**

rosemary-lamb nuts
with tomato-gorgonzola-sauce
grilled vegetables and potato gratin

22,00 €

**Hirschsteaks mit Feigensenf und Sauerteig- Walnuss- Crumble
Brokkoli und gebräunte Rosmarin- Kartoffeln**

venison steaks with fig mustard and sourdough walnut crumble
broccoli and browned rosemary-potatoes



24,50 €

**Rumpsteak mit Limonen- Chili- Vinaigrette
geschwenktes Kaiserschoten-Tomaten-Gemüse
und Basmatireis**

rump steak with lime and chili vinaigrette
tossed snow peas, tomatoes, vegetables
and basmati rice

28,00 €



**Desserts
dessert**



**Kaffee- Panna cotta mit gesalzener Pinienkern- Karamell- Sauce
Vanilleparfait und lauwarmen Schokoladenpraline**

coffee-panna cotta with a salted pine nut caramel sauce
vanilla parfait and lukewarm chocolatepraline

8,50 €

**Dunkles Orangen- Avocado- Mousse mit Kakao
auf karamellisiertem Ananassalat
und Zweierlei von der Himbeere**

dark orange-avocado-mousse with cocoa
on a caramelized pineapple salad
and two kinds of raspberry



8,50 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

VEGANE- Menüempfehlung **VEGAN menu recommendation**

**Fruchtige Tomatensuppe mit Orangen
Chili und Kreuzkümmel**
fruity tomato soup with oranges
chilli and cumin



**Pikantes Gemüsecurry mit Kokosmilch und gelben Curry
Limonen- Kräuter- Bulgur und gebackenem Sesam-Räuchertofu**
spicy vegetable curry with coconut milk and yellow curry
lime-herb-bulgur and baked sesame smoked tofu



...als Alternative für Fleischliebhaber

... as an alternative for meat lovers

**Hirschsteaks mit Feigensenf und Sauerteig- Walnuss- Crumble
Brokkoli und gebräunte Rosmarin- Kartoffeln**
venison steaks with fig mustard and sourdough walnut crumble
broccoli and browned rosemary-potatoes



**Dunkles Orangen- Avocado- Mousse mit Kakao
auf karamellisiertem Ananassalat
und Zweierlei von der Himbeere**
dark orange-avocado-mousse with cocoa
on a caramelized pineapple salad
and two kinds of raspberry



Menü vegan: **33,00 €**
menu vegan: 33,00 €

Menü Hirsch: **39,00 €**
menu venison steak: 39,00 €



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

4,30 €

„Spinat macht stark“

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

4,90 €

„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

6,20 €

„Aus Nemo's Reich“

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

6,20 €

„Kikeriki...“

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

6,60 €

„Bärenstark“

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

7,20 €

„Wie die Großen“

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

13,20 €

Eisbecher „Teddybär“

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

3,90 €

Eisbecher „Schokoküsschen“

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

4,20 €

„Wie bei Oma...“

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

5,90 €

„Was quillt denn da aus dem Topf?“

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

5,70 €





Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Eiskalte Verführungen
freezing cold seduction



Bananen- Mandel- Cup
Vanille-, Stracciatella- und Nusseis mit Banane,
Schokosauce, Sahne und Mandeln

Vanilla-, stracciatella and hazelnut ice with banana, chocolate sauce, whipped cream and almonds

6,90 €

Joghurt- Eisbecher
Vanille- und Erdbeereis mit mariniertem Obstsalat,
Naturjoghurt, Sahne, Himbeersauce

Vanilla- and strawberry ice cream with marinated fruit salad, natural yoghurt, cream, raspberry sauce

7,20 €

„Schweden- Eisbecher“
mit Vanilleeis, Apfelmus, Sahne und Eierlikör
vanilla ice cream, apple puree, cream and advocaat

7,20 €

Pfirsich Melba
Vanilleeis mit gedünstetem Pfirsich,
gekrönt mit Himbeermark, Sahne und Mandeln

Vanilla ice cream with stewed peach, topped with raspberry sauce, cream and almonds

7,20 €

Eisbecher „Bunte Stadt am Harz“
Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit buntem Fruchtcocktail,
Sahne und Eierlikör

Vanilla-, chocolate and strawberry ice cream with fruit cocktail, whipped cream and advocaat

7,50 €

„Schwarzwald- Eisbecher“
Vanille- und Schokoladeneis mit Sauerkirschen,
Kirschlikör, Sahne und Schokoraspeln

Vanilla- and chocolate ice cream with sour cherries, cherry liqueur, whipped cream and chocolate

7,70 €

Eiscup „Caramello Crunch“
Vanille-, Haselnuss-und Karamelleis
mit Sahne, Karamellsauce, Krokant und Hippenröllchen

Vanilla- hazelnut- and caramel ice cream with cream, caramel sauce, nut brittle and waffle rolls

7,80 €

Eisschokolade
Schokoladeneis in geistem Kakao mit Sahne

Chocolate ice cream in iced chocolate with cream

7,20 €

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahnehaube
Iced coffee with vanilla ice cream and cream

7,20 €

Eiskaffee „Amaretto“
mit Vanilleeis, Sahne und Mandellikör
Iced coffee with vanilla ice cream, cream and almond liqueur

7,80 €