



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



Süßkartoffel- Limetten- Suppe mit Roter Bete und knusprigen Kichererbsen

sweet potato- lime soup
with beet and crispy chickpeas



8,50 €

Geflügel- Bouillon mit Bärlauch- Flädle und Gemüse poultry broth with wild garlic pancakes and vegetables

8,50 €

Lauch- Granny Smith- Suppe mit grünem Pfeffer und gebratener Gamba leek Granny Smith soup with green pepper and fried shrimp

9,50 €

Hausgemachte Spargel- Panna cotta mit Apfel- Basilikum- Sorbet, Serranoschinken und marinierte Rucola

homemade asparagus- panna cotta
with apple- basil- sorbet, serrano ham and marinated arugula

12,00 €

Rinder- Carpaccio mit Mousse von der Strauchtomate Wildkräutersalat, Tomatenvinaigrette und Parmesanchip

beef carpaccio with vine tomato mousse
wild herb salad, tomato vinaigrette and parmesan chip

15,00 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



Hauptgänge
main course



**Gemüse- Gewürz- Couscous mit Kirschtomaten
und gebratenem Zitronen- Tofu, mariniertes Salat**

vegan vegetable spice couscous with cherry tomatoes
and fried lemon tofu, marinated salad



19,50 €

**Spaghetti mit Fenchel, Tomate und Räucherlachs
Grana Padano und Rauke**

Spaghetti with fennel, tomato and smoked salmon,
Grana Padano and arugula

20,00 €

**Gebratener Spargel mit Kirschtomaten, Zitrone und mariniertem Salat,
aromatischer Risotto mit Fenchel, Mango und Walnüssen**

fried asparagus with cherry tomatoes, lemon and marinated salad
with aromatic risotto with fennel, mango and walnuts

21,00 €

**Frühlings- Reis- Salat mit Aprikosenvinaigrette, Gurke, Tomate und Wildkräutern
gebratenes Hähnchenbrustfilet und Weizengebäck**

spring rice salad with apricot vinaigrette, cucumber, tomato and wild herbs
fried chicken breast fillet and wheat pastry

21,00 €

**Kaninchenkeule mit Weißwein- Senf- Sauce und Kerbel
Ofen- Lauch und Gemüsereis**

leg of rabbit with white wine-mustard sauce, chervil
oven leek and vegetable rice

21,00 €

**Gebratener Kabeljau auf Sellerie- Schalotten- Creme mit Dillöl
Blattspinat und Nuss- Minikartoffeln**

fried cod on celery- shallot cream with dill oil
leaf spinach and nut-mini potatoes

23,00 €

**Gebratene Hirschkeule an Radicchio- Risotto
mit Preiselbeersauce und Nuss- Brokkoli**

roasted leg of venison on radicchio risotto with cranberry sauce
and nut- broccoli



26,00 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

**„Spargel aus der Region mit gebratenem Schnitzel vom Schweinerücken“
Sauce hollandaise oder Semmelbutter und neuen Kartoffeln**

regional asparagus with fried pork escalope
sauce hollandaise or bread butter and new potatoes

29,50 €

**Zarte Lammhüfte, rosa gegart und in Rosmarinöl gebräunt
auf Kräuter- Burgundersauce mit gerösteten Curry- Blumenkohl
und gebackenem Kartoffeltörtchen**

tender lamb shank, cooked pink and browned in rosemary oil
on herb burgundy sauce with roasted curried cauliflower
and baked potato tartlet

28,00 €

**Gebratenes Rumpsteak mit Erdbeer-Gurken-Salsa
Thymian- Honig- Karotten und Bandnudeln**

roasted rump steak with strawberry-cucumber salsa
thyme- honey- carrots and tagliatelle

32,00 €

 **Desserts** 
dessert

**Vanille-Kokos-Panna cotta mit Erdbeermark und Pistazien
hausgemachtes Erdbeersorbet und Kakao- Knusper**

vegan vanilla coconut panna cotta
with strawberry sorbet and cocoa crispies



9,00 €

**Mousse au chocolate mit Physalis
Schlagrahm, Luftbiscuit, Minze und Orangensirup**

mousse au chocolate with physalis
whipped cream, airy biscuit, mint and orange sirup

9,50 €

**Geeistes von Rosmarin und Zitrone auf Beerenragout
warmes Schokoladenkuchlein mit Vanilleschmand**

rosemary parfait and lemon sorbet on berry-ragout
warm chocolate cake with vanilla sour cream

10,50 €

**Käse-Quartett mit Aprikosen - Chutney
und Sauerteig- Walnuss- Bröseln**

cheese quartet with apricot chutney
and sourdough walnut crumbs

13,50 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

 **Menü Vegan/ Hirsch** 
vegan /venison steak menu

**Süßkartoffel- Limetten- Suppe
mit Roter Bete und knusprigen Kichererbsen**
sweet potato- lime soup
with beet root and crispy chickpeas



**Gemüse- Gewürz- Couscous mit Kirschtomaten
und gebratenem Zitronen- Tofu, mariniertes Salat**
vegan vegetable spice couscous with cherry tomatoes
and fried lemon tofu, marinated salad



oder
or

**Gebratene Hirschkeule an Radicchio- Risotto
mit Preiselbeersauce und Nuss- Brokkoli**
roasted leg of venison on radicchio risotto
with cranberry sauce and nut- broccoli



**Vanille-Kokos-Panna cotta mit Erdbeermark und Pistazien
hausgemachtes Erdbeersorbet und Kakao- Knusper**
vegan vanilla coconut panna cotta
with strawberry sorbet and cocoa crispies



Menü vegan: **35,00 €**
menu vegan: 35,00 €

Menü Hirsch: **41,00 €**
menu venison : 41,00 €