HERZLICH WILLKOMMEN!



Im ältesten erhaltenen Hotel Sachsen-Anhalts.

Unsere Öffnungszeiten

warme Küche	11:30 bis 20:30 Uhr
Restaurant	bis 23:00 Uhr

Auf Wunsch reichen wir Ihnen die Karte für Allergene und Zusatzstoffe.

INSTAGRAM

FACEBOOK

Weißer Hirsch

★★★★

Hoteltradition seit 1717

Unser beliebter Klassiker …

… für zwei Personen …

… für Sie am Tisch tranchiert!



Fenchelcremesüppchen

Crostini mit Avocado | Rauchforelle

- Am Tisch tranchiert –

Karamellisierte gebratene Ente | Honig | Soja

Rotwein- Schalotten- Sauce

Rotkohl | gebratener Rosenkohl

Preiselbeer- Kartoffelkloß auf Kürbispüree

Frischkäse- Joghurt- Creme | Mango | Brombeerragout

Orangensorbet | Schokoladen- Limonen- Erde

3- Gang- Menü	46,00 € pro Person
Gebratene Ente	33,00 € pro Person

Weißer Hirsch Menü
weißer hirsch menu

Gebratene Garnele | Tintenfisch
Butternutkürbis- Ragout | Parmesan- Risotto
pan- fried shrimp | squid
butternut squash ragout | parmesan risotto

Kastanien- Kartoffelsuppe | Rosmarin
Möhrenstroh | Petersilie
chestnut and potato soup | rosemary
carrot straws | parsley

Geschmorte Gänsebrust oder Gänsekeule
fruchtige Rotwein- Geflügelsauce
Cassis- Rotkohl | Walnuss- Pflaumen- Kartoffelklöße
braised goose breast or goose leg
fruity red wine poultry sauce
blackcurrant- red cabbage | walnut- plum- potato dumplings

Hausgemachter Schokoladen Brownie | weißes Schokoladenmousse
Gewürz- Pflaume | Zwetschgen- Sorbet
homemade chocolate brownie | white chocolate mousse
spiced plum | plum sorbet

4- Gang- Menü 4 course menu	59,00 €
3- Gang- Menü (mit Suppe) 3 course menu (with soup)	48,00 €
Hauptgang main dish	39,50 €

Unsere vegane Menüempfehlung
our vegan menu recommendation

Pilzkraftbrühe | Zuckerschoten | Tofu- Croûtons
Frühlingslauch
mushroom broth | sugar snaps | Tofu- croûtons
spring onion

Bandnudeln | Erdnusssauce | Frühlingslauch
Sesam | Rotkraut
tagliatelle | peanut sauce | spring onion
sesame | red cabbage

Birnen- Walnuss- Crumble
Vanille- Mousse | Schokoladen- Sorbet
pear- walnut crumble
vanilla mousse | chocolate sorbet

3- Gang- Menü 3 course menu	39,00 €
Suppe soup	12,00 €
Hauptgang main dish	25,00 €

Suppen
soups

Kastanien- Kartoffelsuppe | Rosmarin
Möhrenstroh | Petersilie
chestnut and potato soup | rosemary
carrot straws | parsley

11,00 €

Wildkraftbrühe | gebratene Pilze | Wurzelgemüse
Zwiebellauch | Harzkäse- Croûton
wild game broth | fried mushrooms | root vegetables
spring onions | croutons with resin cheese

11,50 €

Vorspeisen
starters

Ziegenkäse- Crème brûlée | Serranoschinken
Rote Bete- Apfel- Salat | Gebäckstange
goat cheese crème brûlée | spanish dry- cured ham
beetroot- apple salad | pastry stick

14,00 €

Gebratene Garnele | Tintenfisch
Butternutkürbis- Ragout | Parmesan- Risotto
pan- fried shrimp | squid
butternut squash ragout | parmesan risotto

14,80 €

Hauptgänge
main courses

Spaghetti | Hokkaidokürbis | Sauerrahm | Möhren | Vanille | Orange
marinierter Babyspinat | Feta | Nüsse
spaghetti | hokkaido pumpkin | sour cream | carrots | vanilla | orange
marinated baby spinach | feta | nuts

25,00 €

als halbe Portion 18,00 €
as a half portion 18,00 €

Gebratener Zander
Hasseröder Bier- Senf- Fond | Wirsing- Kartoffelstampf
Apfel | Bacon- Chip | Schnittlauch
fried pikeperch
Hasseröder beer and mustard sauce | savoy cabbage and mashed potatoes
apple | bacon chip | chives

24,50 €

Salat- Bowl "Harz- Style"
Lauwarme Rauchforelle | Balsamico | Gebratene Kartoffeln
Harzkäse- Croutons | Wildkräuter | Rahm- Gurkensalat
Chinakohl mit Orange | Honig- Senf- Vinaigrette | Nüsse
salad bowl "Harz- Style"
lukewarm smoked trout | balsamic | fried potatoes
Harz cheese croutons | wild herbs | creamed cucumber salad
napa cabbage with orange| honey- mustard- vinaigrette | nuts

24,75 €

Schweinefilet | Ahornsirup | Haselnüsse
Salbei | Pfannengemüse | Steckrübe | Sellerie
Rosenkohl | Wirsing | Kreuzkümmel- Kürbis- Püree
pork fillet | maple syrup | hazelnuts
sage | pan-fried vegetables | rutabaga | celery
brussels sprouts | savoy cabbage | cumin and pumpkin purée

26,00 €

Hauptgänge
main courses

Gebratene Hirschkeule | Rotweinsauce
Wildsauce | pikant- fruchtiges Pflaumen- Chutney
glasiertes Gemüse | Waldpilz- Risotto
roasted leg of venison | red wine sauce
game sauce | spicy-fruity plum chutney
glazed vegetables | wild mushroom risotto

26,50 €

als halbe Portion 19,50 €
as a half portion 19,50 €

Gebratene Bodetal- Zuchtforelle
herbstliches Ofengemüse | Bratkartoffeln | Kräuterquark
fried farmed trout from the Bodetal
autumnal roast vegetables | fried potatoes | herb quark

27,50 €

Argentinisches Rinderrückensteak | Walnuss- Kruste
Karotten- Bohnen- Gemüse | Kräuter- Kartoffelpüree | Gremolata
argentinian beef sirloin steak | walnut crust
carrot- bean- vegetables | herb mashed potatoes | gremolata

34,50 €

Geschmorte Gänsebrust oder Gänsekeule
fruchtige Rotwein- Geflügelsauce
Cassis- Rotkohl mit Beeren | Walnuss- Pflaumen- Kartoffelklöße
braised goose breast or goose leg
fruity red wine poultry sauce
blackcurrant-glazed red cabbage | walnut-plum-potato dumplings

39,50 €

Dessert
dessert

Sorbet à la „Marillenknödel“
Aprikosensorbet | Quark- Espuma | Butter- Brösel
sorbet ala “apricot dumpling”
apricot sorbet | quark espuma | butter crumbs

7,50 €

Birnen- Walnuss- Crumble
Vanille- Mousse | Schokoladen- Sorbet
pear- walnut crumble
vanilla mousse | chocolate sorbet

11,00 €

Hausgemachter Schokoladen Brownie | weißes Schokoladenmousse
Gewürz- Pflaume | Zwetschgen- Sorbet
homemade chocolate brownie | white chocolate mousse
spiced plum | plum sorbet

12,00 €

Käse
cheese

Käse-Quartett | fruchtig pikantes Chutney
blaue Trauben | lauwarmes Olivenöl- Baguette
cheese quartet | fruity spicy chutney
blue grapes | lukewarm olive oil- baguette

14,50 €

Keine Kapazität mehr? Genießen Sie es flüssig
No more capacity? Enjoy it smoothly

Glas Portwein	5,00 €
Affogato al Caffè Espresso | Vanilleeis	5,90 €
Espresso- Martini- Cocktail	8,50 €