

HOTEL & RESTAURANT  
»Weißer Hirsch«  
Vis-à-vis dem historischen Rathaus



**Herzlich willkommen**  
im ältesten erhaltenen Hotel  
Sachsen Anhalts seit 1717.

Öffnungszeiten

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

Für unsere kleinen Gäste reichen wir Ihnen unsere Kinderkarte.

## Salate und Gerichte aus der Kalten Küche salads and cold meals

### **Marinierter Wildkräutersalat mit Chicorée, Tomate und Gurke**

**dazu wählen Sie: Orangen- Joghurt- Dressing oder Zitronen- Kräuter- Vinaigrette**

Marinated wild herb salad with chicory, tomato and cucumber

Please choose: orange- yoghurt- dressing or lemon- herb- vinaigrette

7,50 €

### **Geeistes Gurken- Joghurt- Süppchen mit Kirschtomaten- Tatar und gebackenen Mozzarella- Crostini**

Iced cucumber- yoghurt- soup  
with tartar from cherry tomatoes  
and mozzarella- crostini

13,50 €

### **Eingelegter Harzkäse an mariniertem Blattsalat mit Datteln, Kirschtomaten und krossem Speck warmes Pumpernickel und Tomaten- Rosmarin- Schmalz**

Pickled Harz- cheese on marinated leaf salad  
with dates, cherry tomatoes and crispy bacon  
warm pumpernickel bread and tomato – rosemary- lard

15,00 €

### **Bunter Blattsalat in Zitrus- Kräuter- Vinaigrette mit karamellisierten Birnen und Nüssen, gebratenes Hähnchenbrustfilet, Baguette**

Leaf salad in citrus- herb- vinaigrette  
with caramelized pears and nuts,  
roasted chicken breast filet, baguette

16,50 €



**„Weißer Hirsch“- Klassiker**  
**„Weisser Hirsch“ – classics**

**Fruchtige Tomatensuppe  
mit gebackenem Basilikum- Couscous- Strudel**  
Tomato soup with baked basil- couscous- strudel

8,00 €

**Hausgebeizter Lachs mit Rohrzucker  
an Gurken- Dill- Confit mit Dijonsenf- Sauerrahm  
und kleinem Salat**

Home-pickled salmon with cane sugar  
on cucumber- dill- confit and Dijon mustard- sour cream, small salad

12,00 €

**Duett von Jakobsmuschel und Riesengarnele  
auf Zitronen- Risotto mit Zitronenthymian und Zuckerschoten**

Duet from scallop and king prawn  
on lemon- risotto with lemon thyme and sugar snaps

13,50 €



**Gebratene Harzforelle „Sherry- Mandel- Bacon“  
geschwenkte Kartoffeln, Tomatensalat auf Rauke**

Roasted Trout "sherry- almond- bacon"  
tossed potatoes, tomato salad on rocket

19,50 €



**Gebratene Hirschkeule in Wildrahmsauce  
mit Walnüssen, Trauben und Speck  
Spitzkraut a la Crème, Karotten und Kartoffelgratin**

Roast haunch of venison in wild cream sauce with walnuts, grapes and bacon  
creamy pointed cabbage, carrots and potato gratin

21,00 €

**Lammhüfte aus dem Rosmarin- Sous- vide  
auf Kartoffel- Sellerie- Püree  
mit gebratenen Speck- Bohnenbündel auf Kräuter- Tomaten- Confit**

Lamb shank from rosemary- sous- vide  
on potato- celery- mash with roasted bacon- beans bundle on herb- tomato- confit

21,50 €

**Südamerika- Rumpsteak mit Pesto und Nüssen gratiniert  
kleines Grillgemüse und cremiges Risotto mit Erbsen**

South American rump steak gratinated with pesto and nuts,  
small grilled vegetables and creamy pear- risotto

24,50 €

**Gebratenes Adlerfischfilet auf geräucherter Selleriesauce,  
rotes Zwiebelkraut, grüner Spargel  
und gebräunte Minikartoffeln**

Roasted meagre fillet on smoked celery sauce,  
cabbage from red onions, green asparagus and browned mini potatoes

25,50 €

**„Regionales, Saisonales & leichte Spezialitäten“**  
**regional, seasonal & light specialities**

**Spargelcremesuppe  
 mit buntem Gemüsestroh**  
 asparagus cream soup with vegetables straw

7,50 €

**Schaumsüppchen von Bärlauch  
 mit kleinem Räucherlachs- Tatar**  
 Wild garlic cream soup with smoked salmon- tartar

8,50 €

**Gestockte Crème von Zuckerschoten  
 mit gebratenen Shiitake- Pilzen Limettensauerrahm, Kresse  
 und knusprigem Sesamsegel**

Sugar snap crème  
 with sour cream from fried shiitake- mushrooms and limes- sour cream,  
 cress and crispy sesame chips

9,50 €



**Deutscher Stangenspargel (200g)  
 mit Sauce hollandaise oder Semmelbutter  
 und neuen Kartoffeln**

German asparagus spears (200g) with sauce hollandaise or roll butter and new potatoes

17,50 €

bitte wählen Sie dazu:

**Gebratenes Zanderfilet** 9,50 €

roasted filet of pike perch

**Geräucherter Lachsschinken** 6,00 €

smoked, rolled fillet of ham



Unsere vegetarische Empfehlung

**Süßkartoffelstampf mit groben Gemüse aus der Pfanne  
 gebräunten Couscous- Medaillons  
 und gebackener Rauke**

Mashed sweet potatoes with fried vegetables,  
 browned Couscous- medallions and baked rocket

16,50 €

**„Pesto- Spaghetti“ mit Olivenöl,  
 grünem Spargel, Tomaten, Rucola und Parmesan**

Spaghetti with pesto and olive oil  
 green asparagus, tomatoes, rocket and parmesan

17,50 €

*Heimische Spezialität: Das Harzer Rote Höhenvieh.*  
**Geschmorte Streifen aus der Rotvieh- Schulter  
 in pikanter Senfsauce mit karamellisierten Zwiebeln und sauren Gurken,  
 zweierlei Röschen und Estragon- Kartoffelstampf**

*Regional specialty: The Harz red high-altitude cattle.*

Stewed stripes from regional cattle shoulder in spicy mustard sauce  
 with caramelized onions and sour cucumbers, two kinds of floret and tarragon- potato mash

20,50 €



## Feinschmeckermenü gourmet menu

### Hausgebeizter Lachs mit Rohrzucker an Gurken- Dill- Confit mit Dijonsenf- Sauerrahm und kleinem Salat

Home-pickled salmon with cane sugar  
on cucumber- dill- confit and Dijon mustard- sour cream,  
small salad



### Fruchtige Tomatensuppe mit gebackenem Basilikum- Couscous- Strudel

Tomato soup  
with baked basil- couscous- strudel



### Gebratene Jakobsmuschel auf Zitronen- Risotto mit Zitronenthymian und Zuckerschoten

Roasted scallop  
on lemon- risotto with lemon thyme and sugar snaps



### Hausgemachtes Sorbet

Homemade sorbet



### Rinderlende mit gebratener Garnele und Bärlauch mit Portweinsauce, kleines Gemüse und Kartoffel- Limetten- Gratin

Tenderloin with roasted prawn and wild garlic with port wine sauce  
small vegetables, potato- lime- gratin



### Mousse und Parfait von der Erdbeere mit warmen Schokoladentörtchen weiße Schokoladensauce und fruchtiges Erdbeer- Minz- Confit

Mousse and parfait from strawberry  
with lukewarm chocolate cake, white chocolate sauce  
and strawberry- mint- confit

Feinschmeckermenü (6- Gang)	65,00 €
3- Gang- Menü (mit Suppe)	43,00 €
Rinderlende	28,50 €



**Regionale Menüempfehlung  
regional menu recommendation**

**„Markklößchensuppe“ vom Harzer Roten Höhenvieh  
mit Gemüse und Petersilie**

Regional beef broth with marrow dumplings,  
vegetables and parsley



**Gebratene Hirschkeule in Wildrahmsauce  
mit Walnüssen, Trauben und Speck  
Spitzkraut a la crème, Karotten und Kartoffelgratin**

Roast haunch of venison in wild cream sauce  
with walnuts, grapes and bacon  
creamy pointed cabbage, carrots and potato gratin



**Rhabarber- Crème brûlée  
mit hausgemachtem Nougatparfait**

Pie plant crème brûlée  
with homemade nougat parfait



35,00 €

## Dessert und Käse dessert and cheese

"Was kleines im Anschluss..."

### „Harzer Kräuter“- Sorbet mit Himbeermark

"Something small at the end..."

Sorbet from a regional herbal liqueur"  
with raspberry puree

5,00 €



### Crème von Roter Bete und Himbeere mit Vanillesahne Nuss- Crunch und geeister Zitrone

Crème of red berries and raspberries  
with vanilla cream- nut- crispy  
and iced lemon

8,00 €

### Rhabarber- Crème brûlée mit hausgemachtem Nougatparfait

Pie plant crème brûlée  
with homemade nougat parfait

8,50 €

### Mousse und Parfait von der Erdbeere mit warmen Schokoladentörtchen weiße Schokoladensauce und fruchtiges Erdbeer- Minz- Confit

Mousse and parfait from strawberry  
with lukewarm chocolate cake, white chocolate sauce  
and strawberry- mint- confit

8,50 €

Oder doch lieber etwas Käse?  
or do you prefer cheese ?

### Käsevariation mit Frisch-, Weich- und Hartkäsen Weinbeeren, Pflaumen- Preiselbeer- Chutney und Baguette

small selection of fresh, soft and hard cheese  
grapes, plums- cranberry chutney and baguette

5 Käsesorten                      10,50€  
5 cheese varieties