

# 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

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

### **Kleiner Salatteller mit marinierten Wildkräutern, Radicchio und Chicorée, Tomate mit Petersilienpesto und frischer Salatgurke**

**dazu wählen Sie:**

#### **Orangen- Joghurt- Dressing oder Zitronen- Kräuter- Vinaigrette**

wild herb salad with radicchio and chicory,  
tomato with pesto of parsley and fresh cucumber  
Please choose: orange- yoghurt- dressing or lemon- herb- vinaigrette

8,00 €



### **Romana- Salat- "Bowl" mit gebratenen Garnelen in einem Cremedressing mit Sardellen und Parmesan, Knoblauch- Croûtons**

Romaine- salad- bowl with fried prawns  
in a cream dressing with anchovy and parmesan,  
garlic- croûtons

17,50 €

Glutenfrei:

### **Geräuchertes Harzforellenfilet mit Balsamico- Linsen auf Honig- Senf- Dillsauce mit warmer Kartoffel- Gemüse- Quiche und mariniertem Blattsalat**

gluten- free:  
smoked trout fillet with balsamic- lenses  
on honey- mustard- dill- sauce with warm potato- vegetable- quiche  
and marinated salad

21,00 €



### **Bunter Blattsalat mit Wildkräutern in Honig- Senf- Vinaigrette mit gebratenen Pfifferlingen geröstetem Bacon, Walnüssen und fein tranchiertem Pancetta**

leaf salad with wild herbs in honey mustard vinaigrette  
with fried chanterelles  
roasted bacon, walnuts and finely ranched pancetta

21,50 €



# Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

## „Weißer Hirsch“- Klassiker „Weisser Hirsch“- classics

### Suppen

**Kräftige Ochsen- Bouillon  
mit Zwiebeln, Harzer Bier und Bergkäse- Croûton**  
strong ox- broth with onions, Harz beer and cheese croûton

8,00 €

**Cremesüppchen von Zitronengras  
mit Spinat- Ricotta- Klößchen und Tomaten**  
cream soup of lemongrass with spinach- ricotta- dumplings and tomatoes

8,50 €

### Vorspeisen

**Marinierte Rinderlendscheiben mit Parmesan- Mayonnaise,  
Wildkräuter- Blattsalat und Röstbrotcroûtons**  
marinated beef sirloin slices with parmesan- mayonnaise,  
wild herbs salad and toasted bread croutons

14,00 €

### Hauptgänge

Laktosefrei:

**Poulardensupreme auf Pfefferrahmsauce  
mit Tomaten- Spitzkohl und Paprika- Polenta**

lactose-free:

Poulard supreme on pepper- cream- sauce  
with tomato- sweetheart- cabbage and chili- polenta

17,50 €

**Gebratener Lachs mit Kerbelbutter  
und Balsamico- Kalbsleberstreifen  
auf Apfel- Kartoffelpüree, Honig- Kaiserschoten**  
roasted salmon with chervil- butter with balsamic- veal liver strips  
on mashed potatoes with apple, honey- snow peas

21,00 €

**Filet vom Wolfsbarsch auf der Haut gebraten  
mit Sauerampfersauce, Spargel- Risotto  
und Vanille- Tomaten- Röster**

fried fillet of sea bass with sorrel- sauce,  
asparagus- risotto and roasted vanilla- tomatoes

22,50 €

**Gorgonzola- Risotto auf Kräuter- Tomatenconfit  
mit Rosmarin- Lammnüsschen  
und Prinzessbohnen mit Cranberries**

Gorgonzola- risotto on herbal tomato- confit  
with rosemary- lamb and green beans with cranberry

23,00 €

**Gratiniertes Rinderrückensteak  
mit Senf und Zwiebeln auf Zitronen- Burgundersauce,  
Blattspinat und Rosmarinkartoffeln**

gratinated loin beef back with mustard and onions  
on lemon- Burgundy- sauce, spinach and rosemary- potatoes

28,00 €

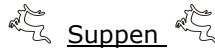




# Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

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



### Suppen

#### **Pfifferlingscremesuppe mit Kartoffel- Croûtons und Knoblauch- Frischkäse**

cream soup of chanterelles  
with potato- croûtons and garlic- cream cheese

8,50 €

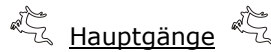


### Vorspeisen

#### **Gebratene Jacobsmuscheln auf Mango- Queller- Gemüse mit Safran- Zitronensauce, Süßkartoffel- Croûtons**

fried scallops on mango- samphire  
with saffron-lemon sauce, sweet potato croûtons

14,50 €



### Hauptgänge

#### Unsere vegetarische Empfehlung

#### **Gefüllte Pastasäckchen „Mediterran“ in Paprika- Salbeibutter mit Oliven, Parmesan und Rucola**

Our vegetarian recommendation:  
stuffed pasta bag "Mediterranean"  
in pepper- sage- butter with olives, parmesan and rocket salad

19,00 €

#### **Pfifferling- Tomaten- Nudeln mit Pesto rosso, Rucola und Grana Padano**

chanterelle- tomato- noodles with Pesto Rosso,  
arugula and Grana Padano

19,50 €

#### **„Duftreis- Bowl“**

#### **Gebratene Pfifferlinge mit Tomate, Rauke und Pesto, Zanderfilet, Meerrettichrahm und Süßkartoffelstroh**

"fragrant rice- Bowl": fried chanterelles with tomato, arugula and pesto,  
pike-perch fillet, horseradish cream and sweet potato straw

22,50 €

#### **„Hirsch- Bowl“**

#### **Sautierte Hirschkeule mit Wacholdersauce auf Selleriepüree, lauwarmen Williams-Rotkohlsalat, Preiselbeerbirne und Nusscrunch**

"Deer- Bowl": sauteed haunch of venison with juniper sauce  
on celery purée, lukewarm Williams- red cabbage- salad, cranberry- pear and nut crunch

22,50 €





# Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

## Feinschmeckermenü gourmet menu

**Gebackene Tigergarnelen  
auf kalter Kirschtomatencreme  
mit Wassermelone, Basilikumöl und Wildkräutersalat**  
baked tiger prawns on cold tomato- cream  
with watermelon and basil oil, wild herb salad



**Cremesüppchen von Zitronengras  
mit Spinat- Ricotta- Klößchen und Tomaten**  
cream soup of lemongrass  
with spinach- ricotta- dumplings and tomatoes



**Gebratene Jacobsmuscheln  
auf Mango- Queller- Gemüse mit Safran- Zitronensauce,  
Süßkartoffel- Croûtons**  
fried scallops on mango- sapphire  
with saffron- lemon- sauce, sweet potato- croûtons



**Erdbeersorbet mit Limette und Prosecco**  
strawberry- sorbet with lime and prosecco



**Filetsteak vom Rind  
unter der Oliven- Pancetta- Kruste mit Parmesan,  
feine Zitronen- Möhren, gebratene Buchenpilze  
und Kartoffel- Salbei- Gratin**  
filletsteak of beef  
under olive- pancetta- crust with Parmesan,  
fine lemon- carrots, fried beech mushrooms  
and potatoes au gratin with sage



**Lauwarmer, schmelzender Schokoladenkuchen  
auf Weinbrand- Schokoladensauce mit Himbeermark  
und Melonen- Minz- Confit**  
warm melting chocolate cake  
on brandy- chocolate- sauce with raspberry- pulp  
and melon- mint- confit

Feinschmeckermenü (6- Gang) gourmet- menu (6- course)	66,00 €
3- Gang- Menü (mit Suppe) 3- course- menu (with soup)	44,00 €
Rinderfilet beef tenderloin	29,50 €



**Weißer Hirsch**

Hoteltradition seit 1717



**RINGHOTELS**

Echt **Heimat**Genuss erleben

**Regionale Menüempfehlung**  
**regional menu recommendation**

**Kräftige Ochsen- Bouillon**  
**mit Zwiebeln, Harzer Bier und Bergkäse- Croûton**  
strong ox- broth  
with onions, Harz beer and cheese- croûton



**„ Hirsch- Bowl“**  
**Sautierte Hirschkeule mit Wacholdersauce auf Selleriepüree,**  
**lauwarmen Williams-Rotkohlsalat,**  
**Preiselbeerbirne und Nusscrunch**  
"Deer- Bowl"  
roasted haunch of venison with juniper sauce  
on celery puree, lukewarm Williams- red cabbage,  
cranberry- pear and nut crunch



**Zweierlei Fruchtkaltschale von Erdbeeren und Aprikosen**  
**mit Quarkmousse und Mandelhippe**  
two kinds of fruit cold soup from strawberries and apricots  
with curd- mousse and almond waffle



3- Gang- Menü  
3- course- menu

36,00 €



**Weißer Hirsch**

Hoteltradition seit 1717

**Dessert und Käse  
dessert and cheese**

" Was kleines im Anschluss..."

**Minzsorbet mit gebrannter Zitronencreme**

"Something small at the end..."

mint sorbet with burned lemon- cream

5,00 €

**Zweierlei Fruchtkaltschale von Erdbeeren und Aprikosen  
mit Quarkmousse und Mandelhippe**

two kinds of fruit cold soup from strawberries and apricots  
with curd- mousse and almond waffle

8,00 €



**Lauwarmer, schmelzender Schokoladenkuchen  
auf Weinbrand- Schokoladensauce mit Himbeermark  
und Melonen- Minz- Confit**

warm melting chocolate cake  
on brandy- chocolate- sauce  
with raspberry- pulp and melon- mint- confit

8,50 €

**Hausgemachtes Himbeer- Rhabarber- Parfait  
mit Tonkabohnenmousse und karamellisierter Ananas  
Schokoladen- Nuss- Crunch**

homemade raspberry- rhubarb- parfait  
with tonkabeanmousse and caramelized pineapple,  
chocolate- nut- crunch

9,00 €

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

**Käsevariation mit Frisch-, Weich- und Hartkäsen  
Weinbeeren, Pflaumen- Preiselbeer- Chutney  
und kleinem Weizengebäck**

small selection of fresh, soft and hard cheese  
grapes, plum- cranberry- chutney and wheat biscuits

5 Käsesorten                      11,00 €  
5 cheese varieties