

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 €



**Gebratenes Zanderfilet an Tomaten- Blattspinat
Zitronen- Sauerrahmsauce und Bandnudeln**
Pike-perch fillet in tomato spinach
Lemon sour cream sauce and tagliatelle

19,00 €

**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 €

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

**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 €

Feinster Printjes mit Rucola auf Dijonsenf- Kartoffelstampf

Finest matie with rocket on Dijon mustard- potato mash

als Vorspeise 12,50 €
als Hauptgericht 18,50 €



Unsere vegetarische Empfehlung

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

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

16,50 €

**Gefüllte Pastasäckchen „Ziegenkäse- Olive“
mit Cocktailtomaten, Haselnüssen und Rucola in Frischkäserahm**

Filled pasta "goat's cheese- olive"
with cocktail tomatoes, hazelnuts and rocket in fresh cheese cream

18,00 €

**Leicht gesalzene Matjesfilets mit Curry- Kokos- Crème,
Ananas, Friséesalat und Passionsfruchspaghetti**

Light salted matie filet
with curry- coconut- crème, pineapple, endive and passion fruit- spaghetti

19,00 €

**Holländischer Gourmet- Matjes nach Hausfrauen Art
auf einer Sauerrahmsauce mit Apfel, Zwiebel, Gewürzgurke und Kapern
gebräunte Rosmarinkartoffeln und Salat von gelben Bohnen**

Dutch gourmet- matie „housewife's style“
on sour cream sauce with apple, onion, gherkin and capers
browned rosemary potatoes and salad from yellow beans

19,50 €

**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