



## 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.

Jörg Wieland, Christian Wieland



## 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

8,00€



#### Pikantes Tatar von original Harzer Sauermilchkäse mit marinierten Wildkräutern, Cocktailtomaten, Cornichons, Silberzwiebeln, Schmalz und Pumpernickel



Spicy Tatar from regional sour milk cheese with marinated wild herb salad, cocktail tomatoes, cornichon, silver skin onions, lard and pumpernickel

15,50 €

#### **Winterliche Blattsalate** in Himbeercremedressing mit Nüssen, Granatapfel, karamellisierten Süßkartoffel- Croûtons, gebackener Camembert und Vollkornbrot

Wintry leaf salads in raspberry cream dressing with nuts, pomegranate, caramelized sweet potato- croutons, baked Camembert and granary bread

17,50 €

#### **Warmer Stremellachs** mit Honig- Senf- Dillsauce auf Kartoffel- Gemüse- Rösti und marinierter Blattsalat

Warm Stremel- salmon with honey- mustard- dill- sauce on potato- vegetable- rösti and marinated leaf salad

18,00€

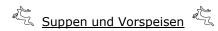
Marktplatz 5 | 38855 Wernigerode

E-Mail info@hotel-weisser-hirsch.de

Web www.hotel-weisser-hirsch.de



## "Weißer Hirsch" - Klassiker "Weisser Hirsch" - classics



#### Paprika- Tomatensüppchen mit Basilikumöl und Parmesan

Paprika- tomato soup with basil oil and Parmesan

7,75€

#### Wildkraftbrühe mit Steinpilzpasta und Gemüse

Wild beef consommé with porcini and vegetable

8,50 €

#### Rinder- Carpaccio mit Chinakohl- Erdnuss- Salat in Himbeerdressing, Parmesan, grober Pfeffer und kleinem Gebäck

Beef- Carpaccio with Chinese cabbage- peanut- salad in raspberry dressing, Parmesan, pepper and small pastry

12,00€



#### Zanderfilet mit Riesengarnele auf warmem Gemüsesalat in Kräuter- Vinaigrette und Zitronenrahmspaghetti

pike- perch fillet and king prawn in herb- vinaigrette with warm vegetable salad and citrus- cream- spaghetti

19,50€

#### Gebratene Harzforelle mit Orange und Rosmarin mit geschwenkten Süßkartoffel- Gnocchi in Kürbiskernpesto, marinierter Eisbergsalat mit Tomate und Melone

Roasted regional trout with orange and rosemary with tossed sweet potato- gnocchi in pumpkin seed pesto, marinated salad with tomato and melon

19,50 €

#### Sous- vide gegartes Lammnüsschen mit karamellisierter Feige, Burgundersauce und tomatisiertem Linsenragout auf Sellerie- Kartoffelstampf

Sous- vide cooked lamb nutlet with caramelized fig, burgundy sauce and tomato- lentil ragout on celery- potato mash

23,00 €

#### Geschmorte Gänsekeule mit Orangensauce, Preiselbeer- Rotkohl und Kartoffelklößen

Stewed goose leg with orange sauce, cranberry- red cabbage and potato dumplings

24,75 €

# Gratiniertes Rinderrückensteak "Honig- Thymian" auf Rotkohl mit feiner Bitterschokolade und Kartoffelgratin

Gratinated sirloin "honey- thyme" on red cabbage with fine dark chocolate and potato gratin

28,00€

Hotel & Restaurant "Weißer Hirsch" Wieland GmbH & Co. KG Amtsgericht Stendal HRA 20275

Marktplatz 5 | 38855 Wernigerode

p.h.G.: Wieland Geschäftsführungs-GmbH Amtsgericht Stendal HRB 114707

Tel. 03943-267 11-0 Fax 03943-267 11-1 99

E-Mail info@hotel-weisser-hirsch.de Web www.hotel-weisser-hirsch.de Bankverbindung:
Commerzbank Wernigerode
IBAN DE11 8104 0000 0750 1323 00
BIC COBADEFEXXX





## "Regionales, Saisonales & leichte Spezialitäten" regional, seasonal & light specialities



#### Kraftbrühe vom Tanner Rotvieh mit feinen Klößchen und Wurzelgemüse

Consommé from Harz red mountain cattle with fine dumplings and root vegetable

8,50€

Geflämmte Crème vom Ziegenfrischkäse mit Ananas- Mango- Granatapfel- Confit und marinierter Salat im Wantan- Korb

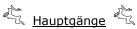
Flamed crème from goat's fresh cheese with pineapple- mango- pomegranate- confit

12,00€

## Gebratene Riesengarnele auf marinierten Roten Rüben, Salat und Kartoffelcroûtons

Roasted king prawn on marinated beetroot, salad and potato croûtons

12,50 €



#### Unsere vegetarische Empfehlung Sellerierostbraten mit Karotte und Kräutern kleinem Gemüse und gebräunten Minikartoffeln

Celery roast joint with carrot and herbs, small vegetable and browned mini potatoes

16,00€

#### Spaghetti in Walnuss- Rucola- Pesto mit Tomaten und Pilzen Parmesan und Serrano

Spaghetti in walnut- arugula-pesto with tomatoes and mushrooms parmesan cheese and serrano

18,00€

#### Sautierte Streifen von der Hirschkeule mit Blaubeere, Balsamico und Sauerrahm Rosenkohl und Kräuter- Brot-Knödel

Sautéed stripes from haunch of venison with blueberry, balsamic and sour cream, Brussels sprouts and herb- bread- dumplings

19,00€

#### Heimische Spezialität: Das Harzer Rote Höhenvieh:

Geschmorter Burgunderbraten vom heimischen Rind mit Blumenkohl und gebräunten Pfeffer- Kartoffel- Würfel

Stewed burgundy roast from regional cattle with cauliflower and browned pepper- potato- cubes

23,00 €

#### Gebratene Gänsebrust mit Gojibeeeren- Jaffa- Sauce, geschwenkter Mandelbrokkoli und Kürbis- Kartoffelpüree

Roasted goose breast with goji berries- Jaffa- sauce, tossed almond broccoli and pumpkin- potato puree

25,50 €

Hotel & Restaurant "Weißer Hirsch" Wieland GmbH & Co. KG Amtsgericht Stendal HRA 20275

p.h.G.: Wieland Geschäftsführungs-GmbH Amtsgericht Stendal HRB 114707

03943-267 11-0 03943-267 11-1 99 Fax

E-Mail info@hotel-weisser-hirsch.de

Bankverbindung: Commerzbank Wernigerode IBAN DE11 8104 0000 0750 1323 00 BIC COBADEFEXXX



Geschäftsführer Jörg Wieland, Christian Wieland Web www.hotel-weisser-hirsch.de



# Feinschmeckermenü gourmet menu

#### Rinder- Carpaccio mit Chinakohl- Erdnuss- Salat in Himbeerdressing, Parmesan, grober Pfeffer und kleinem Gebäck

Beef- Carpaccio with Chinese cabbage- peanut- salad in raspberry dressing, Parmesan, pepper and small pastry



# Wildkraftbrühe mit Steinpilzpasta und Gemüse

Wild beef consommé with porcini and vegetable



#### Gebratene Riesengarnele auf marinierten Roten Rüben, Salat und Kartoffelcroûtons

Roasted king prawn on marinated beetroot, salad and potato croûtons



#### **Hausgemachtes Sorbet**

Homemade sorbet



### Gebratenes Rinderfilet unter der Walnusskruste Sherry- Rahmsauce, Pariser Kartoffeln auf Selleriepüree, gebrannte Williamsbirne und grüner Spargel

Roasted sirloin under a walnut crust Sherry- cream sauce, Parisian potatoes on celery puree roasted pear and green asparagus



#### Hausgemachtes Moccaparfait mit Kirschwasser und gebackenen Strudelsegel Mascarpone Beeren- Sauce

Homemade mocha- parfait with cherry brandy and baked strudel, mascarpone berry- sauce

Feinschmeckermenü (6- Gang) 66,00 € 3- Gang- Menü (mit Suppe) 44,00 € Rinderfilet 29,50 €





## Regionale Menüempfehlung regional menu recommendation

#### Kraftbrühe vom Tanner Rotvieh mit feinen Klößchen und Wurzelgemüse

Consommé from Harz red mountain cattl with fine dumplings and root vegetable





#### Geschmorter Grünkohl "Harzer Art" mit gebratenem Wendefurther Forellenfilet, gebräunter Hausmacher Blutwurst und Petersilienknödel

Stewed kale "Harz typical" with roasted regional trout fillet, browned homemade black pudding and parsley dumplings





#### Karamellisierte Orangencrème mit marinierten Beeren und Schokoladeneis

Caramelized orange crème with marinated berries and chocolate ice cream



3- Gang- Menü Hauptgang

36,00 € 22,00€

Tel. 03943-267 11-0

Fax 03943-267 11-1 99



## **Dessert und Käse** dessert and cheese

"Was kleines im Anschluss..."

Vanilleeis mit Bacon und Tomate
"Something small at the end..."

Vanilla ice cream with bacon and tomato

5,50 €



Orange- crème brûlée with marinated berries and chocolate ice cream

7,50 €

Glühwein- Mascarpone- Mousse mit warmer Schokoladenpraline auf Birnen- Vanille- Kompott

Mulled wine- mascarpone- mousse with warm chocolate praline on pear- vanilla- compote

8,50 €

#### Hausgemachtes Moccaparfait mit Kirschwasser und gebackenen Strudelsegel Mascarpone Beeren- Sauce

Homemade mocha- parfait with cherry brandy and baked strudel, mascarpone berry- sauce

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 5 cheese varieties 10,50€

Hotel & Restaurant "Weißer Hirsch" Wieland GmbH & Co. KG Amtsgericht Stendal HRA 20275

Marktplatz 5 | 38855 Wernigerode

p.h.G.: Wieland Geschäftsführungs-GmbH Amtsgericht Stendal HRB 114707

Geschäftsführer: Jörg Wieland, Christian Wieland Tel. 03943-267 11-0 Fax 03943-267 11-1 99

E-Mail info@hotel-weisser-hirsch.de Web www.hotel-weisser-hirsch.de Bankverbindung:
Commerzbank Wernigerode
IBAN DE11 8104 0000 0750 1323 00
BIC COBADEFEXXX