

# HERZLICH WILLKOMMEN!



Im ältesten erhaltenen Hotel Sachsen-Anhalts.

## Unsere Öffnungszeiten



Restaurant:	07:00 – 23:00 Uhr
warme Küche So - Do:	11:30 – 20:30 Uhr
warme Küche Fr - Sa:	11:30 – 21:00 Uhr

Für unsere kleinen Gäste reichen wir Ihnen unsere Kinderkarte.

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



## Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



# Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



## Unsere Menüempfehlung our menu recommendation



**Tomatisierte italienische Gemüsesuppe „Minestrone“  
mit Spaghetti und veganem Reibekäse- Krüstchen**  
tomatoised italian vegetable soup "Minestrone"  
with spaghetti and vegan grated cheese crust



\*\*\*\*

**Zitronen- Jasminreis und pikantes Gemüsecurry  
mit vegane Schnitzelmedaillons von roten Linsen mit Tomate,  
Paprika und Dijonsenf**  
lemon- jasmine rice and spicy vegetable curry  
with vegan cutlet medallions of red lentils with tomato,  
peppers and Dijon mustard



oder  
or

**Gebrautes Rinderrückensteak mit Sauce Café de Paris,  
provenzalischer Tomate mit Rucola und cremiges Kartoffeltörtchen mit Limette**  
roasted beef steak with Sauce Café de Paris,  
provençal tomato with arugula and creamy potato tart with lime

\*\*\*\*

**Geflämmte Zitronen- Tarte mit gestrudeltem Maracuja- Himbeer- Eis  
und süßem Basilikum- Pesto**  
flamed lemon tart with swirled passion fruit- raspberry- ice cream  
and sweet basil- pesto



**Minestrone 10,50 €**

\*\*\*\*

**Menü mit Rumpsteak 47,50 €**  
menu beef steak

**Menü vegan: 45,00 €**  
menu vegan



**Weißer Hirsch**

Hoteltradition seit 1717

## Empfehlungen im Restaurant „Vis- à- vis“



### Vorspeisen und Suppen starter and soups



**Kräftige Hühner-Bouillon mit Möhrenklößchen und Lauchzwiebeln**  
strong chicken broth with carrot dumplings and leeks

10,00 €

**Bärlauchcremesüppchen mit Lachs und Sesamknusper**  
wild garlic cream soup with salmon and sesame crunch

11,50 €

**Carpaccio vom Rind mit Rauke-Pesto, Pecorino  
und Blattsalat in Balsamico- Vinaigrette**  
beef carpaccio with arugula pesto, pecorino  
and lettuce in balsamic vinaigrette

15,50 €

**Gebratene Kammuschel und grüner Spargel mit Shiitakepilzen,  
Reiswein, Sesam und Soja, gedämpfter Reis**  
fried scallops and green asparagus with shiitake mushrooms,  
rice wine, sesame and soy, steamed rice

16,50 €



# Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



## Hauptgänge main courses



### **Zitronen- Jasminreis, pikantes Gemüsecurry und vegane Schnitzelmedaillons von roten Linsenmit Tomate, Paprika und Dijonsenf**

lemon- jasmine rice, spicy vegetable curry  
and vegancutlet medallions of red lentils  
with tomato, paprika and Dijon mustard



25,00 €

### **Pasta Maccheroni mit Spargelragout, Tomaten, Rucola und Pinienkernen**

pasta Maccheroni with asparagus ragout,  
tomatoes, arugula and pine nuts

26,50 €

### **„Hirschi´s“- Salat Bowl mit mariniertem Black- Tiger- Garnelenspieß einer Auswahl knackiger Gemüse- Rohkost mit Romanasalat cremigem Joghurt- Dressing mit Sardellen, Kapern und geriebenem Hartkäse Parmesan- Potato- Wedges**

„Hirschi´s “- salad bowl with marinated black- tiger- shrimp skewer  
a selection of crunchy raw vegetables with romaine salad  
creamy yoghurt dressing with anchovies, capers and grated hard cheese  
Parmesan potato wedges

28,50 €

### **Gebratenes Zanderfilet mit „Smashed Cucumber“ einem aromatischen Gurkensalat mit Sesam, Soja, Chili, Ingwer Koriander und Rettich, gedämpfter Duftreis**

fried zander fillet with „smashed cucumber“  
an aromatic cucumber salad with sesame, soy, chili, ginger  
coriander and radish, steamed rice

28,50 €



# Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717



**Hauptgänge**  
**main courses**



**Geschnitzeltes von der Hirschkeule in Pfeffer- Soja- Sauce mit Granatapfel,  
geschwenktem Sesamgemüse und Kartoffel- Sauerrahm- Püree mit Koriander**

chopped deer in pepper-soy sauce with pomegranate,  
panned sesame vegetables and potato- sour cream- puree with coriander

28,50 €

**Gebratene Harzforelle mariniert mit Salbei, Szechuanpfeffer,  
Knoblauch, Ingwer und Rosmarin- Selleriepüree,  
gebräunte Süßkartoffel, Rucola- Pesto**

fried Harz trout marinated with sage, Szechuan pepper,  
garlic, ginger and rosemary- celery- puree,  
browned sweet potatoes, arugula pesto



28, €

**Spargel mit gebratenem Schweinefilet  
und gebräunte Parmesankartoffeln**

**dazu wählen Sie**

**gekühlte Joghurt- Salsa verde**

**oder**

**Sauce Hollandaise**

**oder**

**Semmelbutter**

asparagus with fried pork fillet  
and browned parmesan potatoes

please choose between

chilled yogurt- Salsa verde or sauce hollandaise or bread butter

36,00 €

**Gebratenes Rinderrückensteak mit Sauce Caf de Paris,  
provençalischer Tomate mit Rucola und cremiges Kartoffeltörtchen mit Limette**

roasted beef steak with Sauce Café de Paris,  
provençal tomato with arugula and creamy potato tart with lime

35,00 €



**Weißer Hirsch**

Hoteltradition seit 1717



**Desserts**  
**desserts**



**Geflämmte Zitronen- Tarte mit gestrudeltem Maracuja- Himbeer- Eis  
und süßem Basilikumpesto**

flamed lemon tart with sprinkled passion fruit- raspberry ice cream  
and sweet basil pesto



11,00 €

**Geeistes und Creme von der Kokosnuss  
an gegrillter Costa Rica- Ananas**

coconut ice cream and cream  
on grilled Costa Rica- pineapple

11,50 €

**Variation von Schokolade und Erdbeere  
mit hausgemachtem „Yogurette“-Parfait, warmen Mini- Schokoladenkuchen  
feinem Erdbeersorbet, marinierte Cointreau- Erdbeeren und Pfefferminz- Pesto**

variation of chocolate and strawberry  
with homemade "Yogurette"- parfait, warm mini- chocolate- cake  
fine strawberry- sorbet, marinated cointreau- strawberries and peppermint pesto

12,00 €



**Käse**  
**cheese**



**Käse-Quartett mit fruchtig pikantem Chutney  
blauen Trauben und lauwarmes Olivenöl- Baguette**

cheese quartet with fruity spicy chutney  
blue grapes and lukewarm olive oil baguette

15,50 €