

HERZLICH WILLKOMMEN!



Im ältesten erhaltenen Hotel Sachsen-Anhalts.

Unsere Öffnungszeiten



Restaurant: 07:00 – 23:00 Uhr
warme Küche: 11:30 – 20:30 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



Unsere vegane Menüempfehlung
Our vegan menu recommendation



**Fruchtig pikante Kürbiscremesuppe
mit Ingwer, Chili, Orange und Kartoffel**

fruity spicy pumpkin cream soup
with ginger, chili, orange and potato



**Gebräunte Kürbis- Haferflocken- Kuchlein
auf Hummus von weißen Riesenbohnen mit Tahin, Knoblauch und Kreuzkümmel
gebratener Brokkoli mit Sesamöl, Chili und Ingwer**

browned pumpkin and oatmeal cake
on hummus of giant white beans with tahini, garlic and cumin
fried broccoli with sesame oil, chili and ginger



**Vegane Kokos- Reis- Terrine mit Pekannüssen, gerösteter Kürbissaat
an hausgemachtem Kürbiskernpesto, Waldbeeren- Ragout
und Cassis- Sorbet**

vegan coconut and rice terrine with pecan nuts and pumpkin seeds
homemade pumpkin seed pesto
wild berry ragout and cassis sorbet



45,00 €

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



Suppen und Vorspeisen soups and starters



**Fruchtig pikante Kürbiscremesuppe
mit Ingwer, Chili, Orange und Kartoffel**
fruity spicy pumpkin cream soup
with ginger, chili, orange and potato



11,00 €

**Kraftbrühe vom Harzer Roten Höhenvieh
mit Parmesanklößchen, Wurzelgemüse und Kräutern**
broth from the "Harz Red Mountain Cattle"
with parmesan dumplings, root vegetables and herbs

11,50 €



**Tranchen vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz
mit würziger Thunfischremoulade und mariniertem Friséesalat
lauwarme Rosmarin- Brot- Croûtons**
slices of pink-roasted veal boiled fillet
with spicy tuna remoulade and marinated frisée salad
and lukewarm rosemary bread croutons

15,50 €

**Garnele und Kammuschel in Chili- Vanille- Butter
auf Buchweizen- Tapenade, Spaghetti**
shrimp and scallops in chili-vanilla butter
on buckwheat tapenade, spaghetti

17,00 €



Hauptgänge
main courses



Hackus & Knieste – unsere Interpretation

**Rindfleischbällchen mit Rosmarin und Salbei in Hasseröder Biersauce
Kreuzkümmel- Süßkartoffelspalten und mariniertes Bauernsalat**

„Hackus and Knieste“ – our interpretation

roasted beef with rosemary and sage
in Hasseröder- beer sauce with cumin sweet potato wedges
and marinated farmer's salad

24,00 €

**Bandnudeln in Zitronenrahmsauce mit Basilikum
warmer Tomaten- Friséesalat**

spanischer Serrano und Parmesan

tagliatelle in lemon cream sauce with basil

warm tomato frisée salad

spanish serrano and parmesan

27,50 €

**Gedünsteter Kabeljau mit Zitrone und Pernod
glasierte Steckrübe, Rosmarin- Porree und Brüsseler Kohlpitzen
marinierter Blattspinat mit Kartoffelchips**

steamed cod with lemon and Pernod

glazed swede, rosemary leek and Brussels sprouts

marinated spinach leaves with potato crisps

28,00 €

**Club Sandwich Bowl mit Streifen von der gebratenen Hähnchenbrust
Butter- Kartoffelstampf, knackiger Gemüserohkost von Tomate, Gurke
Rotkraut und Roter Bete mit Mango- Senf- Dressing
und krossem Olivenöl- Baguette**

club sandwich bowl with stripes of fried chicken breast

butter- potato stuffing, crispy vegetable dish of tomato, cucumber

red cabbage and beetroot with mango-mustard dressing

and crispy olive oil baguette

29,50 €

 **Hauptgänge** 
main courses

Unser Name ist Programm

**Sautierte Streifen von der Hirschkeule
in Frischkäse- Weißweinsauce mit weißem Pfeffer
geschwenktes Wintergemüse in Ingwerbutter
gebräunte Salbei- Kartoffeln**

our name says it all

sautéed stripes of venison in cream cheese and white wine sauce with white pepper
sautéed winter vegetables in ginger butter
browned sage potatoes

25,00 €

Klassischer Winterkohl – mal anders

**Gebratenes Zanderfilet
mit scharfen Grünkohl mit Chili und Ingwer
und Sesam- Kartoffelpüree**

classic winter cabbage – different kind

roasted pike-perch fillet
with hot kale with chili and ginger
and sesame mashed potatoes

26,00 €

**Gebräunte Kürbis- Haferflocken- Küchlein
auf Hummus von weißen Riesenbohnen mit Tahin, Knoblauch und Kreuzkümmel
gebratener Brokkoli mit Sesamöl, Chili und Ingwer**

browned pumpkin and oatmeal cake
on hummus of giant white beans with tahini, garlic and cumin
fried broccoli with sesame oil, chili and ginger

27,00 €

**Gekrustetes „Grünkohl“- Rinderrückensteak
gebratenes Pfannengemüse mit Sonnenblumenkernen und Sesamöl
Tomatenreis und Grünkohlpesto**

crusted „kale“ beef saddle steak
pan-fried vegetables with sunflower seeds and sesame oil
tomato rice and kale pesto

36,00 €

 **Dessert und Käse** 
dessert and cheese

**Vegane Kokos- Reis- Terrine mit Pekannüssen und Kürbissaat
hausgemachtem Kürbiskern- Pesto
Waldbeerenragout und Cassis- Sorbet**

vegan coconut and rice terrine with pecan nuts and pumpkin seeds
homemade pumpkin seed pesto
wild berry ragout and cassis sorbet



11,00 €

**Gefüllte Panna cotta- Kugel mit Mocca- Orangen- Schokoladenmousse
Cranberry- Orangen- Confit und hausgemachtes Aprikoseneis**

filled panna cotta ball with mocha orange chocolate mousse
cranberry orange confit and homemade apricot ice cream

12,00 €

 **Käse** 
cheese

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

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

15,50 €



Speisekarte für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre
menu for our little guests up to 12 years



Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree

scrambled eggs with creamed spinach and mashed potatoes

6,20 €

Gebackene Fischstäbchen mit Rahmspinat und Reis

fried fish fingers with spinach and rice

7,20 €

Penne- Nudeln mit Kochschinkenwürfel in Tomatensauce und geriebenem Käse

penne- noodles with cubes of boiled ham in tomato sauce and grated cheese

7,30 €

Hähnchen- Crossies mit Tomatenketchup, Gurkensticks und Pommes frites

chicken nuggets with tomato ketchup, cucumber sticks and french- fried potatoes

7,80 €

Gebackenes Schweineschnitzel mit Honig- Karotten und Kroketten

baked pork cutlets with honey- carrots and croquettes

10,00 €

**Kurzgebratene Rinderrückenstreifen in Rahmsauce
mit kleinem Grillgemüse und Bandnudeln**

beef tenderloin stripes in cream sauce with grilled vegetables and noodles

14,00 €



Eisbecher „Teddybär“

Vanille- und Schokoladeneis mit Sahnehäubchen und Riesenbären

vanilla- and chocolate ice- cream with cream and a teddy gum- drop

4,50 €

Eisbecher „Schokoküsschen“

Schokoladeneis mit Schokosauce, Raspelschokolade und Schokostäbchen

chocolate ice- cream with chocolate sauce and chopsticks of chocolate

4,80 €

Gebackene Pancakes mit Zimt- Zucker und Apfelmus

little pancakes with cinnamon- sugar and apple puree

6,50 €

Vanille- Milchreis mit lauwarmen Kirschen

vanilla- rice pudding with lukewarm cherries

6,30 €



Für Erwachsene wird ein Aufpreis von 5,00 € berechnet.

An additional charge of 5,00 € will be charged for adults.