

HERZLICH WILLKOMMEN!



Im ältesten erhaltenen Hotel Sachsen-Anhalts.

Unsere Öffnungszeiten

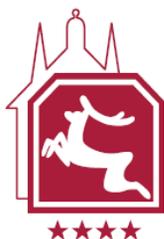


Restaurant: 07:00 – 23:00 Uhr

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

Cremesüppchen von grünen Erbsen mit scharfen Räuchertofu und Lauch

cream soup of green peas
with hot smoked tofu and leek



Zucchini- Mandel- Kuchlein auf Bohnen- Hummus mit Tomaten- Rucola- Salat

zucchini- almond- cake on beans- hummus
with tomato and aragula



Orangen- Ingwer- Grießflammerie mit Zitronengras- Vanille- Sauce Cassis- Sorbet und Beeren

orange- ginger- semolina flammeria with lemongrass- vanilla- sauce
cassis sorbet and berries



45,00 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

Suppen und Vorspeisen

soups and starters

Cremesüppchen von grünen Erbsen mit scharfen Räuchertofu und Lauch

cream soup of green peas
with hot smoked tofu and leek



10,50 €

Kraftbrühe „Hubertus“ mit Pilznockerln, Tomaten und Wirsing

consommé "Hubertus"
with mushroom dumplings, tomatoes and savoy cabbage

11,50 €



Gebratene Kammuschel auf Blattspinat mit Pflaumen- Ingwer- Sauce und gedämpftem Reis

fried scallop on leaf spinach
with plum- ginger sauce and steamed rice

16,50 €

Rehterrine mit Entenleber und Blauschimmelkäse an hausgemachtem Birnen- Apfel- Chutney mit Ingwer marinierte Wildkräuter

deer terrine with duck liver and blue cheese
homemade pear-apple-chutney with ginger
marinated wild herbs

19,50 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

Hauptgänge main courses

Zucchini- Mandel- Küchlein auf Bohnen- Hummus mit Tomaten- Rucola- Salat

zucchini- almond- cake on beans- hummus
with tomato and aragula



25,50 €

„Bloody Mary“- Bandnudeln mit Staudensellerie Tomate, Wodka und Tabasco Cherrytomaten- Rucola-Salat in Kräutervinaigrette

„Bloody Mary“ ribbon noodles with celery
tomato, vodka and Tabasco
cherry tomatoes-aragula-salad with herb- vinaigrette

26,50 €

Harzer Zuchtforelle mit Zitronen- Senf- Marinade gebratenes Gemüse mit Leinsaat und Kräuteröl gebräunte Minikartoffeln mit Schafskäse- Basilikum- Dip

Harz farmed trout with lemon- mustard- marinade
fried vegetables with linseed and herb oil
browned mini potatoes with sheep's cheese- basil dip



28,00 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

Hauptgänge main courses

**„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
geröstetes Olivenöl- Baguette**

„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
roasted olive oil baguette

28,50 €

**Gebratene Hirschsteaks mit Cranberry- Wildrahmsauce
Ofen- Karotten mit Thymian und Honig, Brokkoli
Schwarzwurzel- Sellerie- Püree**

roasted venison steaks with cranberry wild cream sauce,
oven carrots with thyme and honey, broccoli
salsify celery puree

29,50 €

**Gebratenes Rinderrückensteak mit Pfeffer- Weinbrand- Sauce
buntem Grillgemüse von Paprika, Karotten, grünem Spargel, Zucchini
Kartoffelgratin**

roasted beef steak with with pepper- brandy sauce,
colorful grilled vegetables of peppers, carrots, green asparagus, zucchini
potato gratin

33,00 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

Dessert und Käse

dessert and cheese

**Orangen- Ingwer- Grießflammerie
mit Zitronengras- Vanille- Sauce
Cassis- Sorbet und Beeren**
orange- ginger- semolina flammeria
with lemongrass- vanilla- sauce
cassis sorbet and berries



11,00 €

**Lauwarmer Schokoladenkuchen
an Ananasragout mit Vanille und Kardamom
Apfel- Holunderblüten- Sorbet und Himbeermark**
lukewarm chocolate cake
on pineapple sauce with vanilla and cardamom
apple- elderflower sorbet and raspberry puree

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 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

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

5,90 €

Gebackene Fischstäbchen mit Rahmspinat und Reis

fried fish fingers with spinach and rice

6,90 €

Penne- Nudeln mit Kochschinkenwürfel in Tomatensauce und geriebenem Käse

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

7,00 €

Hähnchen- Crossies mit Tomatenketchup, Gurkensticks und Pommes frites

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

7,50 €

Gebackenes Schweineschnitzel mit Honig- Karotten und Kroketten

baked pork cutlets with honey carrots and croquettes

9,50 €

Kurzgebratene Rinderrückenstreifen in Rahmsauce mit kleinem Grillgemüse und Bandnudeln

beef tenderloin stripes in cream sauce with grilled vegetables and noodles

13,50 €

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

4,60 €

Gebackene Pancakes mit Zimt- Zucker und Apfelmus

little pancakes with cinnamon- sugar and apple puree

6,20 €

Vanille- Milchreis mit lauwarmen Kirschen

vanilla- rice pudding with lukewarm cherries

6,20 €



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

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



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717