

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 Menüempfehlung our menu recommendation

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



**Zitronen- Jasminreis und pikantes Gemüsecurry
mit veganen 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



**Geflämmte Zitronen- Tarte mit hausgemachtem Sauerkirsch- Eis
und süßem Basilikumpesto**
flamed lemon tart with homemade sour cherry ice cream
and sweet basil pesto



45,00 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

Vorspeisen und Suppen starter and soups

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



10,50 €

**Bärlauchcremesüppchen
mit Tomaten und Balsamicoglaze**
wild garlic cream soup with tomatoes and balsamic glaze

11,50 €



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

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

16,50 €

**Mariniertes Hirsch- Carpaccio mit Olivenöl
gebratenem Pfefferlingssalat, Wildkräutern, Pinienkernen
und gehobeltem Hartkäse, Baguette**

marinated deer carpaccio with olive oil, roasted pepper salad,
wild herbs, pine nuts and plank hard cheese baguette

19,50 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

Hauptgänge main courses

**Holland- Matjesfilet auf cremigen Kartoffel- Risotto
mit Apfel, Dill und Gewürzgurke, Gurkenjoghurt, Rote Bete
und tomatisierten Salat von breiten Bohnen**

holland matjes fillet on creamy potato risotto with apple,
dill and spiced cucumber, cucumber yoghurt, beetroot
and tomato salad of broad beans

25,00 €

**Pasta „Pfifferlinge“ mit Tomate und Frühlingslauch
in Zitronensauerrahm, marinierte Rucola, Grana Padano**

pasta „Chanterelle“ with tomato and spring onions
lemon sour cream, marinated arugula, Grana Padano

28,00 €

**„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 €

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

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

33,00 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

Hauptgänge main courses

**Zitronen- Jasminreis und pikantes Gemüsecurry
mit veganen Schnitzelmedaillons von roten Linsen mit Tomat
Paprika und Dijonsenf**

lemon- jasmine rice and spicy vegetable curry
with vegan cutlet medallions of red lentils with tomato,
peppers and Dijon mustard



25,00 €

**Gebratene Wendefurther Forelle mit Zitronen- Senf- Marinade
Thymian- Honig- Möhren und gebräunte Minikartoffeln
mit Schafskäse-Basilikum-Dip**

fried Wendefurther trout with lemons - mustard - marinade
thyme honey carrots and browned mini potatoes with sheep cheese- basil dip



28,00 €

**Geschnetzeltes 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 €



Weißer Hirsch

Hoteltradition seit 1717

Desserts desserts

Geflämmte Zitronen- Tarte mit hausgemachtem Sauerkirsch- Eis und süßem Basilikumpesto

flamed lemon tart with homemade sour cherry ice cream
and sweet basil pesto



11,00 €

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 €



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

