



Hotel · Restaurant
ZUM WEISSEN ROSS

Menü I

Frühlingsgefühle im „Weissen Ross“ (März bis Juni)

Kräutercremesuppe mit gerösteten Mandelblättchen

Gebratenes Zanderfilet unter der Pilzkruste
an gebutterten Lauchringen und Kurkumareis

Himbeer-Sahne-Terrine auf Karamellsoße

€ 17,90 pro Person

Menü II

Spargelmenü (Mai bis Juni)

Spargelcremesüppchen mit Schnittlauchröllchen

Schweinesteak mit Spargelragout gratiniert, dazu Kräuterspätzle

Marinierte Erdbeeren überzogen mit Vanilleschaum

€ 19,90 pro Person

Menü III

Sommerliche Leckereien (Juni bis September)

In Balsamico-Olivenöl marinierte Schweinefilettranchen
an zarten Salatspitzen

Gebratenes Seezungenfilet auf gekräuterten Cocktailtomaten
an Wild- und Basmatireis

Mangogellee an Vanilleschaum

€ 21,90 pro Person

Hotel „Zum Weissen Ross“ • Rossplatz 2-3 • D-04509 Delitzsch
Telefon: +49 (34202) 799-0 • Fax: +49 (34202) 799-444
E-Mail: info@hotel-zumweissenross.de • Web: www.hotel-zumweissenross.de





Hotel · Restaurant
ZUM WEISSEN ROSS

Menü IV

Herbstzauber (September bis November)

Steinpilzboullion mit frischen Kräutern

Wildschweinbraten in Wacholderrahm an Rahmwirsing
und gefüllten Kartoffelklößen

Grießnocken in Zimtbutter an heißen Pflaumen

€ 21,20 pro Person

Menü V

Schlemmereien für die kalte Jahreszeit (Oktober bis März)

Tranchen vom Dübener Wildschinken
auf einem Ruccolabett

Gebratene Barbarieentenkeule auf Orangensoße
an Kohlrabistiften und Herzoginkartoffeln

Vanilleeis an heißen Zimtpflaumen

€ 21,00 pro Person





Hotel · Restaurant
ZUM WEISSEN ROSS

Menü VI

Menü „Zum Weissen Ross“

Klare Kraftbrühe mit Gemüsestreifen, Eierstich und
frischen Kräutern

Braten von der Rinder- und Schweinelende
in Rotweinsauce (HG I)
oder

Braten vom Rind, Schwein, Pute oder Kassler
in deftiger Sauce (HG II)

Beilagen

Platte mit verschiedenem Gemüse,
z.B. Rahmchampignons, glasierte Möhrchen, Brokkoli,
Butterböhnchen, kleine Klöße, Petersilienkartoffeln, Kroketten
und vieles mehr...

Verschiedene Früchte der Saison mit Eis und Sahnetupfer

Preis variiert nach Hauptgang:

Menü mit Hauptgang I € 23,50 pro Person

Menü mit Hauptgang II € 19,90 pro Person

