



Hotel und Restaurant
„Zum Weissen Ross“
Gastlicher Standort seit 1525

*Wir begrüßen Sie
recht herzlich
in unserem
Restaurant und
wünschen Ihnen
einen guten Appetit.*

*Hotel & Restaurant
„Zum Weissen Ross“
Rossplatz 2-3
04509 Delitzsch
Telefon: 034202/ 799-0
www.hotel-zumweissenross.de
E-Mail: info@hotel-zumweissenross.de*



Hotel und Restaurant
„Zum Weissen Ross“
Gastlicher Standort seit 1525

Speisekarte

<i>Suppen:</i>	<i>Petersilienwurzelsüppchen</i> (parsley root soup with cream hood)	3,50 €
	<i>Tomatensuppe mit frischen Kräutern</i> (tomato soup with herbs)	3,50 €
	<i>Käsecremesuppe mit Knoblauch</i> (cheese cream soup with garlic)	4,50 €

<i>Vorspeisen:</i>	<i>Würzfleisch vom Geflügel mit Käse überbacken, dazu reichen wir Toastecken</i> (chicken ragout au gratin with cheese)	5,50 €
	<i>Folienkartoffel mit Kräuterquark</i> (foil potatoes with herbal curd)	6,80 €

<i>Salate:</i>	<i>Kleiner Beilagensalat</i> (mixed salad)	4,50 €
	<i>Tomate-Mozzarella mit Olivenöl und Basilikum</i> (tomato mozzarella with olive oil and basil)	6,80 €
	<i>Lachstatar mit Guacamole auf Blattsalat</i> (salmon tartar with guacamole on green salad)	8,90 €
	<i>„Fitnessteller“ - Salat der Saison mit gebratener Hähnchenbrust, dazu reichen wir Baguette</i> (roasted chicken breast on seasonal salad served with baguette)	10,50 €



Hotel und Restaurant
„Zum Weissen Ross“
Gastlicher Standort seit 1525

*dazu reichen wir auf Wunsch
Kräutervinaigrette, Frenchdressing oder White Cream
(optional with herbal vinaigrette, frenchdressing or garlic cream)*

Vegetarisch:

*Sautierte Tagliatelle, Rucola und getrocknete Tomaten
an Basilikumpesto 8,50 €
(sautéed tagliatelle, rucola and dried tomatoes on basil pesto)*

Fischgerichte:

*Gefüllte Forelle mit Folienkartoffel und Salatbouquet 15,50 €
(With cream cheese stuffed trout wrapped with bacon to
foil potato and salad bouquet)*

*Gebratenes Zanderfilet auf geschmorten Kirschtomaten
an Petersilienkartoffeln 14,50 €
(fried pikeperch fillet on braised cherry tomatoes with parsley potatoes)*

*Lachsstreifen in Dillrahm auf Tagliatelle 14,50 €
(Strips of salmon in dill cream with tagliatelle)*

Pfannengerichte:

*Gefüllte Hähnchenbrust auf Broccoli an Bandnudeln 13,50 €
(stuffed chicken breast on broccoli with tagliatelle)*

*Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Pilzen an Spätzle 12,90 €
(veal strips fungi on spaetzle)*

*Steak au four mit Kroketten und Salatbouquet 13,50 €
(chicken ragout au gratin on steak with croquettes and salad)*

*Schweinemedallions „Milaneser Art“ auf Spaghetti 13,00 €
(medallions of pork „Milaneser art “ of spaghetti)*



Hotel und Restaurant
„Zum Weissen Ross“
Gastlicher Standort seit 1525

Deftig Lecker:

<i>Folienkartoffel mit Kräuterquark und Lachs</i> <i>(foil potatoes with herbal curd and salmon)</i>	8,90 €
<i>Bunter Wurstsalat serviert mit Brot</i> <i>(mixed sausage salad served with bread)</i>	7,90 €
<i>Deftiges Bauernfrühstück</i> <i>(hearty farmer's breakfast)</i>	8,50 €
<i>Hausgemachte Sülze* mit Remoulade* und Bratkartoffeln</i> <i>(home-cooked meat jelly with remoulade and fried potatoes)</i>	7,50 €
<i>Schnitzel an lauwarmen Kartoffelsalat</i> <i>(schnitzel with lukewarm potato salad)</i>	11,50 €
<i>Kutscherbraten mit Rotkohl und</i> <i>Semmelknödel á la „Weisses Ross“</i> <i>(pork roast with red cabbage and bread dumplings in beer gravy)</i>	11,90 €
<i>Hausgemachte Rinderroulade mit Rotkohl und Klöße</i> <i>(Homemade Beef roulade with red cabbage and dumplings)</i>	13,50 €
<i>„Holzfällerpfanne“ - Schweinesteak mit Bohnen,</i> <i>Bratkartoffeln und gebratene Zwiebeln</i> <i>(pork steak with beans fried onions and fried potatoes)</i>	11,90 €

Desserts:

<i>Parfait nach Art des Hauses</i> <i>(house-special parfait)</i>	6,20 €
<i>Crème Brûlée an frischen Beeren</i> <i>(crème brûlée with berries)</i>	3,90 €



Hotel und Restaurant
„Zum Weissen Ross“
Gastlicher Standort seit 1525

Zusatzstoffe
*mit Konservierungsstoffen



Hotel und Restaurant
„Zum Weissen Ross“
Gastlicher Standort seit 1525

Steakkarte

Bitte stellen Sie sich Ihr eigenes Steakgericht zusammen

<i>Steaks:</i>	<i>Rumpsteak</i> <i>(rump steak)</i>	<i>200 g</i>	<i>17,50 €</i>
	<i>Schweinerückensteak</i> <i>(saddle of pork steak)</i>	<i>200 g</i>	<i>9,50 €</i>
	<i>Schweinemedallions</i> <i>(medallions of pork)</i>		<i>12,50 €</i>
<i>Saucen:</i>	<i>Rotweinsauce</i> <i>(red wine sauce)</i>		
	<i>Pfeffersauce</i> <i>(pepper sauce)</i>		
	<i>Knoblauchsoße</i> <i>(garlic sauce)</i>		
	<i>Kräuterbutter</i> <i>(herbal butter)</i>		
<i>Sättigungsbeilagen:</i>	<i>Pommes Frites</i> <i>(french fries)</i>		<i>2,00 €</i>
	<i>Bratkartoffeln</i> <i>(fried potatoes)</i>		<i>2,00 €</i>
	<i>Folienkartoffeln</i> <i>(foil potatoes)</i>		<i>2,00 €</i>
	<i>Kartoffelecken</i> <i>(potato wedges)</i>		<i>2,00 €</i>
	<i>Rosmarienkartoffeln</i> <i>(potatoes with rosemary)</i>		<i>2,00 €</i>



Hotel und Restaurant
„Zum Weissen Ross“
Gastlicher Standort seit 1525

<i>Gemüsebeilagen:</i>	<i>Speckbohnen</i> (beans with bacon)	2,50 €
	<i>gebratene Zwiebeln</i> (fried onions)	2,50 €
	<i>Zuckerschoten</i> (sugar snaps)	2,50 €
	<i>Rahmchampignons</i> (Champignon)	2,50 €



Hotel und Restaurant
„Zum Weissen Ross“
Gastlicher Standort seit 1525

Getränkekarte

*Hotel & Restaurant
„Zum Weissen Ross“
Rossplatz 2-3
04509 Delitzsch
Telefon: 034202/ 799-0
www.hotel-zumweissenross.de
E-Mail: info@hotel-zumweissenross.de*



Hotel und Restaurant
„Zum Weissen Ross“
Gastlicher Standort seit 1525

Alkoholfreie Getränke

<i>Gerolsteiner Sprudel</i>	0,25 l	2,10 €
<i>Gerolsteiner Naturell</i>	0,25 l	2,10 €
<i>Gerolsteiner spritzig</i>	0,75 l	4,00 €
<i>Gerolsteiner Naturell</i>	0,75 l	4,00 €

Schweppes

<i>Ginger Ale 3 chininhaltig</i>	0,25 l	2,50 €
<i>Tonic Water 3 chininhaltig</i>	0,25 l	2,50 €
<i>Bitter Lemon 3 chininhaltig</i>	0,25 l	2,50 €

<i>Apfelschorle</i>	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,50 €

<i>Cola 1 coffeinhaltig</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Cola Light 1 coffeinhaltig</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Fanta</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Sprite</i>	0,2 l	2,50 €

<i>alle Limonaden</i>	0,4 l	4,50 €
-----------------------	-------	--------

Bauer Säfte & Nektare

<i>Apfelsaft</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Orangensaft</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Multivitamin</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Ananassaft</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Tomatensaft</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Kirschnektar</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Bananennektar</i>	0,2 l	2,50 €

<i>alle Säfte</i>	0,4 l	4,50 €
-------------------	-------	--------



Hotel und Restaurant
„Zum Weissen Ross“
Gastlicher Standort seit 1525

Sächsische Biere

<i>Freiberger Pils</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Freiberger Pils</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Schwarzbier</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Ur-Krostitzer Schwarz</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Radler (Pils + Sprite)</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Radler</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Diesel (Pils + Cola)</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Diesel</i>	<i>0,4 l</i>	<i>3,20 €</i>

Flaschenbiere

<i>Erdinger Hefe hell</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Erdinger Hefe dunkel</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Erdinger alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Clausthaler alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,50 €</i>

Heiße Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Espresso</i>	<i>1,80 €</i>
<i>doppelter Espresso</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Glas Tee (verschiedene Sorten)</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Heiße Schokolade</i>	<i>2,50 €</i>



Hotel und Restaurant
„Zum Weissen Ross“
Gastlicher Standort seit 1525

	Weißweine	0,2 l	0,75 l
Deutschland „Saale-Unstrut“	Müller-Thurgau Winzergenossenschaft Freyburg trocken , ausgewogen, zarte Frucht, erfrischend und harmonisch	4,50 €	17,90 €
„Saale-Unstrut“	Grauburgunder Winzergenossenschaft Freyburg trocken , gehaltvoll und nuancenreich, präzise Frucht, zarte Würze	5,10 €	21,50 €
„Saale-Unstrut“	Silvaner Weingut Gussek trocken , fein, intensiv, komplexes Fruchtbukett, erfrischend trocken, dennoch säurearm, rund und mild	6,90 €	27,90 €
„Saale-Unstrut“	Müller Thurgau Weingut Seeliger halbtrocken , fein und leicht, zarte Fruchtaromen, erfrischend und Belebend, verhaltene Restsüße	4,50 €	19,50 €
„Saale-Unstrut“	Bacchus Winzergenossenschaft Freyburg lieblich , mild-fruchtig, feines Bukett nach Orangen und Johannisbeeren	4,40 €	18,50 €
„Mosel“	Piesporter Riesling Weingut Kurt Hain (Mittelmosel) trocken , Geschmack nach Pfirsich, Aprikose und etwas Maracuja in unvergleichlicher Klarheit	5,50 €	23,90 €
Frankreich „Elsass“	Hauswein Jencquel & Cie trocken , luftig, leicht, bekömmlich, nicht zu herb, wenig Säure, zarte Frucht	2,90 €	11,90 €



Hotel und Restaurant
„Zum Weissen Ross“
Gastlicher Standort seit 1525

Rosèweine

0,2l

0,75 l

Deutschland

„Saale-Unstrut“

Naumburger Rosè

Weingut Seeliger (Naumburg)
trocken, erfrischend, lebendig, fruchtig,
Duft von Erdbeeren und Himbeeren,
erfrischende Säurestruktur

4,90 €

21,90 €

„Saale-Unstrut“

Portugieser Weißherbst

Winzergenossenschaft Freyburg
halbtrocken, feines Bukett von roten
Früchten und Karamell

4,90 €

20,90 €

Rotweine

Deutschland

„Saale-Unstrut“

Dornfelder

Winzergenossenschaft Freyburg
trocken, kräftige Beerenfrucht,
würzige Note, süffig, nicht zu schwer

5,50€

23,90 €

„Saale-Unstrut“

Blauer Zweigelt Fassgereift

Weingut Gussek (Naumburg)
trocken, fruchtig, kraftvoll, Aroma von
Waldbeeren und Sauerkirschen

-

31,00 €

„Saale-Unstrut“

Portugieser

Weingut Seeliger (Naumburg)
halbtrocken, nicht zu schwer, feines
Bukett, rund und weich

5,30 €

22,90 €

„Pfalz“

Spätburgunder

Weingut Gnägy (Schweigen)
trocken, kräftiges, fruchtig-harmonisches
Bukett, harmonischer Geschmack,
Weiche und milde Tannine

-

24,90 €

„Nahe“

Dornfelder

Weinkellerei Mertes
lieblich, ausgewogene Frucht in Bukett
und Geschmack, wenig Säure

3,10 €

12,90 €



Hotel und Restaurant
„Zum Weissen Ross“
Gastlicher Standort seit 1525

	Rotweine	0,2 l	0,75 l
<i>Italien</i> „Abruzzen“	Montepulciano „Valentino“ Cantina Mucci trocken , vollmundig, geschmeidig, delikates Bukett von Kirschen und Beeren	3,90 €	17,90 €
<i>Frankreich</i> „Elsass“	Hauswein Jencquel & Cie trocken, leicht, ausgewogene Frucht mit Noten von Veilchen, milde Säure	2,90 €	11,90 €
„Languedoc“	Syrah-Merlot „Coquille Doc“ Domaine Sainte Rose trocken , füllig, feurig und würzig, delikate Frucht, weiche Tannine	3,90 €	17,90 €
	Sekt		0,75 l
<i>Deutschland</i>	Rotkäppchen Sekt trocken oder halbtrocken		14,80 €



Hotel und Restaurant
„Zum Weissen Ross“
Gastlicher Standort seit 1525

Aperitif

<i>Rotkäppchen Sekt</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Kir Royal</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Martini</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Sandemann Sherry</i>		
<i>Medium dry, Golden</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,30 €</i>

Obstler

		<i>2 cl</i>
<i>Obstwasser</i>		<i>2,50 €</i>
<i>Kirschwasser</i>		<i>2,50 €</i>
<i>Williams Christ Birne</i>		<i>2,50 €</i>
<i>Waldhimbeer</i>		<i>2,50 €</i>
<i>Pflaume</i>		<i>2,50 €</i>

Kräuter und Bitter

		<i>2 cl</i>
<i>Jägermeister</i>		<i>2,50 €</i>
<i>Kümmerling</i>		<i>2,50 €</i>
<i>Ramazotti</i>		<i>2,50 €</i>
<i>Fernet Branca</i>		<i>2,50 €</i>
<i>Underberg</i>		<i>2,50 €</i>

Weinbrände und Cognac

		<i>2 cl</i>
<i>Wiltener Goldkrone</i>		<i>2,50 €</i>
<i>Asbach Uralt</i>		<i>2,50 €</i>

Hochprozentiges

		<i>2 cl</i>
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>		<i>2,50 €</i>
<i>Malteser Aquavit</i>		<i>2,50 €</i>
<i>Wodka</i>		<i>2,50 €</i>

Whisk(e)y

		<i>4cl</i>
<i>Jim Beam</i>		<i>4,50 €</i>
<i>Dimple</i>		<i>6,50 €</i>