



Gastwirtschaft & Hotel
„Hallescher Anger“



Menüvorschläge

2023

**ab 10 Personen
(weniger auf Anfrage)**

*Ansprechpartnerin: Sandra Borde
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: info@hallescher-anger.de*



Gastwirtschaft & Hotel
„Hallescher Anger“



Burgenland-Menü

Tomaten-Cappuccino
mit feinem Tomatenfleisch und Kräutersahne

Gebratenes Schweinefilet an Bratensoße,
Kaisergemüse und Krokette

Grießpudding mit gelierten Kirschen,
Sahnehaube und Hippengebäck

Preis pro Person: 29,90 €

Ansprechpartnerin: Sandra Borde
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: info@hallescher-anger.de



Gastwirtschaft & Hotel
„Hallescher Anger“



Anhaltinisches Menü

Anhaltinisches Lauchrahmsüppchen
mit Fleischklößchen und frischen Kräutern

Zarte Ochsenbäckchen an Bratensoße,
Apfelrotkohl und Klößen Thüringer Art mit Semmelbutter

Feine Weincreme
mit Rotweingelee und Traubenbukett

Preis pro Person: 31,90 €

*Ansprechpartnerin: Sandra Borde
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: info@hallescher-anger.de*



Gastwirtschaft & Hotel
„Hallescher Anger“



Regionales Menü

Kraftbrühe Royal
mit feinem Eierstich und Petersilie

Naumburger Schinkenkrustenbraten
an einer Schwarzbiersoße,
dazu reichen wir Blaukraut und Petersilienkartoffeln

Schokoladenmousse
mit roter Beerengrütze und Sahnehaube

Preis pro Person: 29,90 €

*Ansprechpartnerin: Sandra Borde
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: info@hallescher-anger.de*



Gastwirtschaft & Hotel
„Hallescher Anger“



Hubertusmenü

Kürbis-Ingwersüppchen
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Gebeizter Hirschbraten aus dem Eulauer-Forst,
Rotweinsöße, Preiselbeeren,
dazu reichen wir Wirsingsäckchen und Mandelbällchen

Parfait von der Mango und der Ananas
an Himbeerfruchtsoße, frische Beerenfrüchte,
Sahne und Hippengebäck

Preis pro Person: 38,90 €

*Ansprechpartnerin: Sandra Borde
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: info@hallescher-anger.de*



Gastwirtschaft & Hotel
„Hallescher Anger“



Festliches Hochzeitsmenü

Duett von Zanderterrine, Lachstatar und Kräutergarnele
an einer Mango-Chili-Soße und Salatbukett,
dazu reichen wir Baguette und Butter

Gebratenes Entrecôte wahlweise rosa oder durchgebraten,
Pfefferrahmsoße,
gefülltes Kohlrabigemüsekörbchen und Süßkartoffelgratin

Duett von der Panna Cotta, Passionsfruchtsorbet
und Vanilleeis, an Himbeermarksoßenspiegel,
Sahne und Hippengebäck

Preis pro Person: 45,90 €

*Ansprechpartnerin: Sandra Borde
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: info@hallescher-anger.de*



Gastwirtschaft & Hotel
„Hallescher Anger“



Klassisches Menü

Kleiner Salatteller mit verschiedenen saisonalen Salaten,
Cashewnüssen, gebratenem Gemüse,
Serranoschinken und Baguette

Altmärkische Hochzeitssuppe
mit feinem Eierstich und kleinen Fleischklößchen

Feiner Kalbsrücken an einer Traubenkernsoße,
glasiertes Gemüse der Saison und Herzoginkartoffeln

Trüffel-Vanilleeis an Eierlikörsoße,
frische Beerenfrüchte, Sahne und Hippengebäck

Preis pro Person: 46,90 €

*Ansprechpartnerin: Sandra Borde
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: info@hallescher-anger.de*



Gastwirtschaft & Hotel
„Hallescher Anger“



Mediterranes Menü

Geschäumtes Selleriecremesüppchen
mit Garnele an Zitronengrasspieß

Gebratenes norwegisches Lachsfilet
in einer Dill-Limetten-Ingwersoße,
an Blattspinat und Tomatenreis

Rosa gebratenes Rinderfilet an einer Estragonsoße,
an Kräuterseitlingen und Kartoffelsoufflé

Triologie von der Panna Cotta,
Tiramisu und Cassissorbet,
angerichtet an Orangenfilet in Grand Marnier
und frischen Beerenfrüchten, Sahnehaube, Minze

Preis pro Person: 59,90 €

Ansprechpartnerin: Sandra Borde
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: info@hallescher-anger.de



Gastwirtschaft & Hotel
„Hallescher Anger“



Festliches Menü

Vorspeisenvariation vom Tatar,
Lachs, Thunfisch und Rind
an Avocadosalat, Kapernäpfeln, violetten Zwiebelwürfeln,
Ei und grüner Soße, serviert mit Toast

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Gemüsewürfeln und Fleischwürfeln,
verfeinert mit altem Sherry

Gefülltes Schweinefilet mit Pfifferlingsfarce
an einer Porteinsoße,
Duett von Blumenkohl und Brokkoli,
dazu reichen wir Mandelbällchen

Dessertsinfonie mit lauwarmen Schokoladenkuchen,
Passionsfruchtsorbet und Himbeerparfait,
angerichtet an einem Ananas-Chutney,
dazu Eierlikörsahne und Hippengebäck

Preis pro Person: 64,90 €

Ansprechpartnerin: Sandra Borde
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: info@hallescher-anger.de



Gastwirtschaft & Hotel
„Hallescher Anger“



Menü vom Halleschen Anger

Terrine vom Hirschkalb
an einer Cumberlandsoße, Salatbukett,
dazu reichen wir Pumpernickel und Butter

Kraftbrühe
mit feinen Gemüseperlen und Fleischklößchen

Gedünstete Zanderschnitte auf Zucchini Gemüse,
Sauce Choron,
dazu reichen wir Zitronenbasmatireis

Zartes Schweinefilet im Parmaschinkenmantel,
Portweinsoße, glasiertes Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln

Crème brûlée an einer Karamellsoße,
frische Beerenfrüchte, Sahnehaube und Hippengebäck

Preis pro Person: 64,90 €

*Ansprechpartnerin: Sandra Borde
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: info@hallescher-anger.de*



Gastwirtschaft & Hotel
„Hallescher Anger“



Menü von unserem Küchenchef

Carpaccio von der Jacobsmuschel
auf marinierten Seealgensalat,
Chiligarnele und Limettenvinaigrette,
an Salatbukett und Ciabatta

Wildessenz mit kleinen Klößchen

Tranchen von der Maispoulardenbrust,
an Curry-Calvadosrahmsöße,
Romanescoröschen und Parmesan-Risotto

Rosa gebratener Hirschrücken an Burgunderjus,
gekräuterten Waldpilzen,
dazu reichen wir einen Sellerie-Kartoffelstampf

Variation vom Himbeersorbet,
warme Portweinpflaumen und Grießpudding,
an Mangosöße und Hippengebäck

Preis pro Person: 85,00 €

Ansprechpartnerin: Sandra Borde
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: info@hallescher-anger.de



Gastwirtschaft & Hotel
„Hallescher Anger“



Galamenü

Duett von Carpaccio und Vitello Tonnato,
dazu Basilikumpesto und grüne Oliven,
Ciabatta und Meeressalz

Tomatenessenz
mit gefüllten Steinpilzravioli

Gebratenes Thunfischfilet rosa
mit gebratener Gamba in Trüffelöl
an Tomatenfleischwürfeln,
Chilibutter und Risotto

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit einer Parmesankruste,
Estragonsoße,
Kaiserschoten und Kartoffelsoufflé

Dessertteller mit Mangosorbet, Panna-Cotta,
Schoko-Chilicreme und Sauerkirschkompott an Kiwisoße,
Johannisbeeren und Hippensegel

Preis pro Person: 79,90 €

Ansprechpartnerin: Sandra Borde
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: info@hallescher-anger.de