



Gastwirtschaft & Hotel  
„Hallescher Anger“



# Menüvorschläge

## 2025

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

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



Gastwirtschaft & Hotel  
„Hallescher Anger“



## Burgenland-Menü

Tomaten-Cappuccino  
mit feinem Tomatenfleisch und Kräutersahne

\*\*\*

Gebratenes Schweinefilet an Bratensoße,  
Kaisergemüse und Kroketten

\*\*\*

Grißpudding mit gelierten Kirschen,  
Sahnehaube und Hippengebäck

**Preis pro Person: 33,50 €**

*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: 35,90 €**

*Ansprechpartnerin: Sandra Borde  
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: [info@hallescher-anger.de](mailto: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: 33,50 €**

*Ansprechpartnerin: Sandra Borde  
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: [info@hallescher-anger.de](mailto: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: 43,90 €**

*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 Kohlrabigemüsekorbchen und Süßkartoffelgratin

\*\*\*

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

**Preis pro Person: 51,90 €**

*Ansprechpartnerin: Sandra Borde  
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: [info@hallescher-anger.de](mailto: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: 52,90 €**

*Ansprechpartnerin: Sandra Borde  
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: [info@hallescher-anger.de](mailto: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: 67,90 €**

*Ansprechpartnerin: Sandra Borde*  
*Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: [info@hallescher-anger.de](mailto: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: 72,90 €**

*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: 72,90 €**

*Ansprechpartnerin: Sandra Borde  
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: [info@hallescher-anger.de](mailto: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: 95,90 €**

*Ansprechpartnerin: Sandra Borde*  
*Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: [info@hallescher-anger.de](mailto: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: 89,90 €**

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