

Vorspeisen

Blattsalatvielfalt / Senfvinaigrette / Parmesan / geröstete Kerne	Euro 4,50
Drei Bruschetta / Tomate / rote Zwiebeln / Gorgonzola / Feigensenf	Euro 6,90
Jakobsmuschel auf Wakamesalat / Riesengarnelen an Knoblauchciabatta / Lachsraviolo auf Rucola	Euro 11,90
Ziegenkäse gratiniert / Ravioli mit Feige / Salatbouquet	Euro 12,50
Carpaccio vom Rind / Parmesan / Oliventapenade geröstete Kerne / Staudensellerie / Trüffelöl	Euro 13,50
Heidschnuckenschinken / Cantaloupemelone / Salatbouquet / geräucherte Entenbrust / Jus	Euro 13,90

Suppenküche

Kürbiscappuccino / Parmesanschaum / Speckchip	Euro 4,50
Niedersächsische Hochzeitssuppe	Euro 5,50
Petersilienwurzelsuppe / Garnele in Pankomehl	Euro 6,90

Fisch

Matjes „Natur“ & „Smokie“ / Bohnenbündchen /
Zwiebel / Hausfrauensoße / Bratkartoffel Euro 16,50

Zanderfilet / ligurischer Blattspinat / Pinienkerne /
Rosmarinkartoffeln Euro 19,90

Steinbeisserfilet / Belugalinsen & rote Linsen mit Dijonsenf/
kleiner Salat Euro 20,90

Fischteller
3 Edelfilets & Garnele / Schwarzwurzeln /
Kartoffelstampf Euro 23,50

Pasta & Vegetarisch

Ravioli-Trio: Ricotta-Spinat / Steinpilze / Bärlauch /
Salbeibutter / Parmesan / Rucola / Kirschtomate Euro 15,50

Ravioli / Trüffelbuttersauce / Parmesan / Ruccola Euro 16,90

Duett von schwarzen Spaghettini & Ravioli /
Krustentiersauce & Salbeibutter / Rinderfilet &
Riesengarnele/ Kirschtomaten & Rucola Euro 18,90

Fleisch

Jann Hirsch Hof Toast/ Putenbrustfilet / Champignons / Käse / Salat	Euro 14,50
Black Angus Burger 360 gr. / Bacon & Käse / Salat / Tomate / Gurke / BBQ Sauce / Sour cream Röstzwiebeln / Süßkartoffelpommes	Euro 17,90
Kalbschnitzel / Preiselbeeren / Salat / Bratkartoffeln	Euro 18,50
Kalbsfiletmedaillon / Kräuterkruste / Kalbsjus / Kräuterseitlinge / Schwarzwurzeln	Euro 22,90
Lammkeule / weiße Bohnen / Kartoffelstampf	Euro 24,90
Brust und Keule der Ente / Orangensauce / Wirsing á la creme / Butterspätzle	Euro 23,90
Hirschrücken & -keule / Wildsauce / Gewürzbirne/ Spitzkohl / Kartoffelklöße im Nussmantel	Euro 25,50

Steaks:

Rindersteak „Bavette“ vom Lavagrill (ca. 200 Gramm) (Black Angus Bio-Rind von der Flanke) / Kräuterbutter / Salat o. Gemüse / Bratkartoffeln o. Ofenkartoffel	Euro 25,50
Rindersteak „Bavette“ (ca. 200 Gramm)/ grüner Pfeffer / Single Malt Whiskey „Oban“ 14 Jahre / Salat o. Gemüse / Bratkartoffeln o. Ofenkartoffel	Euro 26,90

**Gegen einen Aufpreis von € 6,00 pro 100 Gramm, können Sie
gern auch ein größeres Steak bekommen!**

Menü

Petersilienwurzelsuppe / Garnele in Pankomehl

~~~

Brust und Keule der Ente / Orangensauce /  
Wirsing á la creme / Butterspätzle

~~~

Nougat - Panna Cotta / Parfait /
Glühweinsabayone

3 Gang Euro 33,50

Vegane Karte

Vorspeise

Kleiner Salat / geröstete Kerne	€ 4,50
Bruschetta / Tomaten / Zwiebel	€ 5,50
Gemüsebrühe / Gemüsestreifen	€ 5,50

Hauptgerichte

Maultaschen / Tomate / Rucola / Gemüse-Ingwersud	€ 13,50
Gemüse aus dem Wok / Sojasauce / Sesamöl / Reis / Bambus / Mu Err Pilze	€ 15,90

Dessert

Melonensüppchen/ Früchte/ Toffeeeis	€ 6,90
-------------------------------------	--------

Kutscherstübengerichte

Flammkuchen: mit Tomate und Mozzarella / Rucola	Euro 8,50
mit Schafskäse & Oliven	Euro 8,50
„Elsässer Art“ / Speck und Zwiebeln	Euro 9,50

Klassiker

Strammer Max / 2 Spiegeleier / roher Schinken/ Gewürzgurke	Euro 7,50
Currywurst / Pommes Frites	Euro 7,90
Leberkäse / Spiegelei / Kartoffelpüree / Röstzwiebeln	Euro 8,50
Black Angus Burger 180 gr. / Kartoffel Wedges	Euro 8,90
Cordon Bleu / Gemüse / Kroketten	Euro 9,50
Kalbsgeschneitztes / Spätzle / Salat	Euro 12,50

**Landhotel Jann Hinsch Hof
Familie Thimm & Team begrüßen Sie!**

Gern verwöhnen wir Sie mit unseren frischen und
überwiegend regionalen Produkten.
Bei Allergien sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.
Gern nehmen wir Ihre Wünsche entgegen.
Die Allergenverordnung passend zu unseren Speisen
liegt stets für Sie bereit!
Wir wünschen guten Appetit!

Aktuelle Events

Jeden **Donnerstag** gibt es 25% auf unsere Steakkarte!

Jeden **Freitag** gibt es die großen Burger
für € 13,50 statt € 17,90!

Brunch servieren wir jeden
ersten Sonntag im Monat für € 29,50!

Achtung – neue Öffnungszeiten der Küche:

Montag ab 17.30 Uhr,
Dienstag bis Samstag 11.30 bis 14.30 Uhr & 17.30 bis 21.30 Uhr,
Sonntag 11.30 bis 14.30 Uhr (für Feierlichkeiten auch länger)!

Für Hotelgäste halten wir Sonntag abend
eine kleine Karte bereit!

Steakkarte am Donnerstag (ca. 200 gr. Steaks)

Putensteak / Champignonrahm	Euro 14,50
Schweinefiletsteak / Kräuterkruste / Rosmarinjus	Euro 14,90
Rindersteak „Bavette“ vom Lavagrill (Black Angus Bio-Rind von der Flanke) / Kräuterbutter	Euro 19,50
Rindersteak „Bavette“ / grüner Pfeffer / Single Malt Whiskey „Oban“ 14 Jahre	Euro 20,50
Rinderfiletsteak/ Portwein-Schalottenjus	Euro 23,50

Zu allen Fleischgerichten reichen wir wahlweise knackige Salate oder Gemüse, Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel

Dessert

Nougat-Panna Cotta / weiÙe Schokosauce Euro 4,50

Crème brûlée / Sorbet Euro 7,50

Marzipanparfait / Glühweinsabayone /
Früchte Euro 7,90

Schauen Sie für Eisdessert in unsere Eiskarte