

Vorspeisen

Blattsalatvielfalt / Senfvinaigrette / Parmesan / geröstete Kerne	Euro 4,50
Drei Bruschetta / Tomate / rote Zwiebeln	Euro 5,90
Ziegenkäse gratiniert / Pinienkernvinaigrette / getrocknete Tomaten / gegrillte Zucchini	Euro 12,90
Carpaccio vom Rind / Parmesan / Oliventapenade geröstete Kerne / Staudensellerie / Limonenöl	Euro 13,90
Matjestatar / Apfel / Sauerrahm / Kräuter	Euro 14,50
5 Garnelen / Rucolabett / Knoblauchciabatta	Euro 14,50

Suppenküche

Niedersächsische Hochzeitssuppe	Euro 5,50
Erbsenvelouté	Euro 6,50

Fisch

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

Große Scholle / Finkenwerder (Speck & Zwiebelstippe) /
Salzkartoffeln / bunte Blattsalate Euro 17,90

Große Scholle / Riesengarnelen / Salzkartoffeln Euro 21,50

Zanderfilet / Rübchen / grüner Spargel /
Rosmarinkartoffeln Euro 23,50

Pasta & Vegetarisch

Champagner-Risotto / sautierte Kirschtomaten Euro 17,50

Duett von schwarzen Spaghettini & Ravioli /
Krustentiersauce & Salbeibutter / Rinderfilet &
Riesengarnele/ Kirschtomaten & Rucola Euro 19,50

Fleisch

Jann Hirsch Hof Toast/ Putenbrustfilet /
Champignons / Käse / Salat Euro 14,50

Black Angus Burger 360 Gr. / Bacon & Käse /
Salat / Tomate / Gurke / BBQ Sauce / Röstzwiebeln /
Sour cream / frittierte Kartoffelchips Euro 17,90

Wiener Kalbschnitzel / Preiselbeeren /
Gurkensalat / Bratkartoffeln Euro 18,50

Rinderfilet (ca. 200 Gramm rosa gebraten) /
Pfifferlinge / Drillinge / Preiselbeercompott Euro 28,50

Kalbsfilet mit Kräuterkruste / Pfifferlingsragout /
Rosmarinkartoffeln Euro 27,50

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

*Alle Steaks werden medium gebraten, wenn Sie es nicht
anders wünschen!*

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

Vegane Karte

Vorspeise

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

Hauptgerichte

Maultaschen / Tomate / Rucola / Tomatensugo	€ 13,50
Gemüse aus dem Wok / Sojasauce / Sesamöl / Reis / Bambus / Mu Err Pilze	€ 15,90
Pilzpfanne: Kräuterseitlinge/ Champignons/ Rosmarinkartoffeln	€ 14,50

Dessert

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

Kutscherstubengerichte

Flammkuchen „Elsässer Art“ / Speck und Zwiebeln	Euro 9,50
Großer bunter Salat mit Putenbruststreifen	Euro 12,50
Großer bunter Salat mit Hirtenkäse	Euro 11,50
Strammer Max / 2 Spiegeleier / roher Schinken/ Gewürzgurke	Euro 7,50
Currywurst / Pommes Frites	Euro 7,90
Krustenbraten / Krautsalat / Senf / Bratkartoffeln	Euro 8,90
Black Angus Burger 180 Gr. / Bacon & Käse / Salat / Tomate / Gurke / BBQ Sauce / Sour cream Röstzwiebeln / frittierte KArtoffelchips	Euro 9,50

**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!

Unsere Öffnungszeiten der Küche:

Montag bis Sonntag
11.30 bis 14.30 Uhr & 17.30 bis 21.30 Uhr
(für Feierlichkeiten auch länger)

Steakkarte am Donnerstag (ca. 200 gr. Steaks)

Putenfiletsteak / Champignonrahm	Euro 14,50
Schweinefiletsteak / Kräuterkruste / Rosmarinjus	Euro 15,50
Kalbsfiletsteak / Kalbjus	Euro 19,00
Rindersteak „Bavette“ vom Lavagrill (Black Angus Bio-Rind von der Flanke) / Kräuterbutter	Euro 19,50
Rindersteak „Bavette“ / grüner Pfeffer in Rahm/ Single Malt Whiskey „Oban“ 14 Jahre	Euro 20,50
Rinderfiletsteak/ Portwein-Scharlottenjus	Euro 23,50
Lammkarree / Rosmarinkartoffeln	Euro 19,50

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

Dessert

3erlei Sorbetvariation / marinierte Früchte / Saucenspiegel	Euro 5,50
Vanille-Panna Cotta / Himbeersauce	Euro 4,50
Medium Brownie / Fruchtsauce / Toffeeeis	Euro 7,50

Schauen Sie für Eisdessert in unsere Eiskarte

Jann Hirsch Hof Sommer-Menü

Erbsenvelouté /
Geräucherte Entenbrust

~~~

Entrecôte Prime Beef „Sous vide“  
Kräuter-Pfifferlinge /  
confierte Kirschtomaten /  
getrüffelte Pasta

~~~

Brownie mit flüssigem Kern / Sorbet

3 Gang €uro 39,50

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!

Italienischer Abend am 30.06.2018!
Spanischer Abend am 14.07.2018!

Appetizers

Small salad variation / mustard Vinaigrette / Parmesan / roasted seeds	€ 4,50
Three bruschetta / tomato / red onions	€ 5,90
Goat cheese gratinated / pine nut vinaigrette dried tomatoes / grilled courgette	€ 12,90
Beef carpaccio / Olive / Parmesan / Roasted seeds / celery / lemon oil	€ 13,50
Minced herring filet / apple / sour cream / herbs	€ 14,50
5 prawns / rocket salad / garlic ciabatta	€ 14,50

Soup Kitchen

Lower Saxony wedding soup	€ 5,50
Green peas soup	€ 6,90

Fish

Herring "nature" & "smokie" / green beans / onions / creamy apple sauce / fried potatoes	€ 16,50
Plaice / bacon / onions / potatoes / salad	€ 17,90
Large plaice / king prawns / boiled potatoes	€ 21,50
Pike-perch fillet / turnip/ green asparagus rosemary potatoes	€ 23,50

Pasta / Vegetarian

Duet of black spaghettini & ravioli / crustacean sauce & sage butter / tenderloin/ giant prawns / cherry tomatoes & rocket	€ 19,50
Champagne-Risotto / cherrytomatoes	€17,50

Meat

"Jann Hirsch Hof Toast"

turkey breast filet / mushrooms / cheese /
salad € 14,50

Black Angus Burger 360 gr. / bacon / cheese /
salad / tomatoes / pickled cucumber /
BBQ sauce / sour cream / roasted onions /
Wedges € 17,90

Breaded veal cutlets / cranberries /
fried potatoes / salad € 18,50

Beef fillet / chanterelles /
potatoes / cranberricompote € 28,50

fillet of veal with herb crust / creamy chanterelles /
rosemary potatoes € 27,50

Steaks

Beef steak "Bavette" (200gr.)
(Black Angus organic beef) / herb butter /
Salad or vegetables /
fried potatoes or baked potatoes € 25,50

Beef steak "Bavette" (200gr.) /
green pepper sauce/
Single Malt Whiskey "Oban" 14 years / salad
or vegetables / fried potatoes
or baked potatoes € 26,90

Dessert

variation of sorbet / marinated fruits / Sauce	Euro 5.50
Vanilla panna cotta / raspberry sauce	Euro 4,50
Medium brownie / fruit sauce / toffee ice cream	Euro 7,50

Summer Menu

Green pea velouté
Smoked breast of duck

~~~

Entrecôte prime beef "sous vide"  
Herb chanterelles / cherry tomatoes/  
pasta with truffled butter

~~~

Browbie with liquid core / sorbet

Menu € 39,00

Vegan Menu

Appetizer

Small salad / roasted seeds	€ 4,50
Bruschetta / tomatoes / onions	€ 5,50
Vegetable stock / vegetable julienne	€ 5,50

Main Courses

"Maultaschen" / tomatoes / rocket / vegetable stock with ginger	€ 13,50
Vegetable out of the wok / soja sauce / sesam oil / rice / bamboo / Mu Err mushrooms	€ 16,50

Dessert

Melon soup / fruits / toffee ice cream	€ 6,90
--	--------

For kids

Hamburger / french fries	€ 6,90
Little cutlet / fries	€ 7,50
Tagliatelle / tomato sauce	€ 5.00