

*Das Landhotel Jann Hirsch Hof
mit Familie Thimm & Team begrüßen Sie!*

*Gern verwöhnen wir Sie mit unseren frischen und vielen
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)!

Vorspeisen

Euro

*Carpaccio vom Rind auf Oliventapenade
mit Parmesan, gerösteten Pinienkernen,
Staudensellerie & Limonenöl* 13,90

Unser Sommerhit:

*Salat von Avocado, Mango und Mozzarella an
Limettenvinaigrette & Lachs aus dem
Wacholder-Buchen-Rauch mit Sahneerrettich* 13,50

*Hausgemachtes Ziegenkäsemousse mit Feigeneis &
Salatbett mit Pinienkernvinaigrette* 12,50

*Kleine Portion von
rosa gebratener Kalbsnuss mit Thunfischsauce,
Kapernäpfel, Zitronenfilets & Paprikawürfel* 8,50

*Drei Bruschetta mit Tomatenwürfeln,
roten Zwiebeln & Rucola* 5,90



*Blattsalatvielfalt mit Joghurt-Genf dressing,
Parmesan & gerösteten Pinienkernen, Gurkensalat,
Tomatenvinaigrette, Paprika & Möhrenstreifen* 4,50


Suppenküche

Möhren-Ingwersuppe	6,50
...mit geräucherter Ente	8,50
Niedersächsische Hochzeitssuppe	5,90
Gazpacho	
(kalte Gemüsesuppe mit Datteltomaten & Basilikum)	4,90

Pasta

Weisse Tagliolini an Trüffelsauce & Parmesan und Pfifferlingen in Estragonbutter	16,50
Steinpilzarvioli an Salzeibutter mit sautierten Kirschtomaten, Parmesanhobel & frittiertem Rucola	15,50

Vegetarisch

Maulteigtaschen mit Gemüsefarce in Tomatensugo mit Basilikum & Rucola	 13,50
Spinat-Semmelklöße in Pilzrahm	14,50

Fisch

*Landerfilet mit Rübchen, Champagnerrisotto, Rübchen,
Kaiserschotenstroh & Zitronenschaum* 23,50

*Steinbeißerfilet in der Sesamkruste
mit Pfifferlingsrahm & hausgemachten Gnocchi* 22,50

*Zwei Matjesfilets vom Aalrauch und nordischer Art
mit Bratkartoffeln & Bohnenbündchen* 14,50

*Große Scholle aus der Nordsee „Finkenwerder Art“
(mit Speck & Zwiebelstippe)
dazu Salzkartoffeln & bunte Blattsalatvielfalt* 17,90

Fleischgerichte

*Filet vom Schleswig Holsteiner Weiderind
„sous vide gegart“ an Rosmarinjus & Weinschaum
mit Kräuter- Pfifferlingen, Erbsenschaum, Kaiserschotenstroh
& Drillingen 29,50*

*Black Angus Burger mit ca. 360 Gramm Fleisch,
Bacon & Käse; Salat, Tomate, Gewürzgurke,
BBQ Sauce & Röstzwiebeln,
Sour cream & frittierte Kartoffelchips 17,90*

*Wiener Kalbsnitzel mit Preiselbeeren, Gurkensalat
& Bratkartoffeln 18,90*

*Turm von der Kalbsleber rosé gebraten an Rosmarinjus,
Schwenkzwiebeln, Kartoffelstampf
und karamellisierten Apfelspalten 17,90*

*Jann Hirsch Hof Toast mit zwei Putenbrustmedaillons
& Käse überbacken an Pilzrahm und Salatbouquet 14,50*

Unsere Steakkarte vom Lavagrill.

*Schleswig Holsteiner Weiderind
Rinderfilet (ca. 200 Gramm) 19,50*

*Susländer
Schweinefiletsteak (ca. 200 Gramm) 18,50*

Kalbsfilet (ca. 200 Gramm) 17,50

*Black Angus Bio-Rind von der Flanke
Rindersteak „Bavette“ 15,50*

Dutenbruststeak (ca. 200 Gramm) 13,50

Wählen Sie dazu:

*Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce vom grünen Pfeffer
oder Rosmarinjus 2,50*

Marktgemüse mit Möhren, Broccoli und Rübchen 4,50

Blattsalatvielfalt 4,50

Big Potato mit Sauerrahm 4,50

Bratkartoffeln 4,50

Pommes 4,00

Aufpreis pro 100 Gramm (300 bis 600 Gr. möglich) 7,00

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

Dessertauswahl

*Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern,
marinierten Früchten & Bio-Kirschen* 7,90

*Hausgemachtes Sorbet von Kirschen aus Muttis Garten,
Mango, Zitrone & Wodka* 8,50

*Melonensüppchen mit Toffe-Eis
& frischen Früchten* 6,90



*Vanille-Ranna Potta mit Himbeersauce, marinierten
Früchten & hausgebackenem Florentiner* 5,50

Wählen Sie selbst aus folgenden Eissorten:

*Vanille, Erdbeer, Schokolade, Pistazie, Walnuss,
Stracciatella - je Kugel* 1,20

und dazu zur Wahl:

Sahne 0,70

Schokoladensauce 1,50

Eierlikör 1,50

Heiße Kirschen 3,50

Jann Hensch Hof Sommer-Menü

*Möhren-Ingwercappuccino mit Parmesanschaum
& geräucherter Entenbrust*

~ ~ ~

*Rinderfilet „Sous vide gegart“ an Rosmarinjus
& Weinschaum
mit Kräuter-Pfifferlingen, Erbsenpüree, Kaiserschotenstroh
& Drillingen*

~ ~ ~

*Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern,
marinierten Früchten & Bio-Kirscheis*

3 Gang

39,50

<i>Kutscherstubengerichte</i>	<i>Euro</i>
<i>Flammkuchen</i>	
<i>„Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln</i>	<i>9,50</i>
<i>Großer bunter Salat mit Putenbruststreifen</i>	<i>12,50</i>
<i>Großer bunter Salat mit Hirtenkäse</i>	<i>11,50</i>
<i>Purrywurst & Pommes Frites</i>	<i>7,90</i>
<i>Krustenbraten mit Bratkartoffeln</i>	<i>8,90</i>
<i>Black Angus Burger (ca. 180 Gramm Fleisch)</i> <i>mit Bacon & Käse, Salat, Tomate, Gurke,</i> <i>Röstzwiebeln, BBQ Sauce,</i> <i>frittierte Kartoffelchips & Sour cream</i>	<i>11,50</i>
<i>Portion Pommes mit Trüffelmayonnaise</i>	<i>4,50</i>

<i>Für unsere Kleinen</i>	<i>Euro</i>
<i>Kleines Schnitzel mit Champignonsauce, Marktgemüse und Kroketten</i>	<i>9,50</i>
<i>Black Angus Burger (ca. 180 Gramm Fleisch) mit Bacon & Käse, Salat, Tomate, Gurke, Röstzwiebeln, BBQ Sauce, frittierte Kartoffelchips & Sour cream</i>	<i>11,50</i>
<i>„Dinosaurier“ Thicken Wings mit Remouladensauce und Marktgemüse</i>	<i>8,50</i>
<i>Fischstäbchen mit Remouladensauce & Salzkartoffeln</i>	<i>8,90</i>
<i>Weisse Bandnudeln mit Tomatensauce & Parmesan</i>	<i>6,50</i>
<i>Portion Pommes mit Mayonnaise oder Ketchup</i>	<i>4,00</i>

Steakkarte am Donnerstag (ca. 200 gr. Steaks)

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

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