

## Vorspeisen

Blattsalatvielfalt / Senfvinaigrette / Parmesan / geröstete Kerne	Euro 4,50
Drei Bruschetta / Tomate / rote Zwiebeln / Gorgonzola / Feigensenf	Euro 6,90
5 Riesengarnelen / Rucolabett / Knoblauchciabatta	Euro 11,50
Ziegenkäse gratiniert / Ravioli mit Feige / Salatbouquet	Euro 12,50
Carpaccio vom Rind / Parmesan / Oliventapenade geröstete Kerne / Staudensellerie / Trüffelöl	Euro 13,50
Kleiner Salat / geräucherte Entenbrust (80 gr.) / Jus	Euro 8,90
Großer Salat / geräucherte Entenbrust (120 gr.)/ Jus	Euro 13,90

## **Suppenküche**

Kürbiscappuccino / Parmesanschaum / Speckchip	Euro 4,50
Niedersächsische Hochzeitssuppe	Euro 5,50
Maronensamtsuppe / Preiselbeer-Raviolo	Euro 6,50

## **Fisch**

Matjes „Natur“ & „Smokie“ / Bohnenbündchen / Zwiebel / Hausfrauensoße / Bratkartoffel	Euro 16,50
Zanderfilet / Aprikosenspitzkohl / Rosmarinkartoffeln	Euro 19,90
Steinbeisserfilet / Kürbis-Currymousse / Pestoreis	Euro 18,90

## **Pasta & Vegetarisch**

Ravioli-Trio: Ricotta-Spinat / Steinpilze / Bärlauch / Salbeibutter / Parmesan / Rucola / Kirschtomate	Euro 15,50
Weißer Spaghettini / Orangensauce / 4 Riesengarnelen / Pesto / Rucola / Knoblauchciabatta	Euro 16,90
Duett von schwarzen Spaghettini & Ravioli / Krustentiersauce & Salbeibutter / Rinderfilet & Riesengarnele/ Kirschtomaten & Rucola	Euro 18,90

## **Fleisch**

Schweinefiletmedaillons / Kräuterkruste /  
Champignonrahmsauce Euro 18,50

Rindersteak „Bavette“ vom Lavagrill  
(Black Angus Bio-Rind von der Flanke) /  
Kräuterbutter Euro 25,50

Rindersteak „Bavette“ / grüner Pfeffer /  
Single Malt Whiskey „Oban“ 14 Jahre Euro 26,90

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

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

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

Kalbschnitzel / Salat / Bratkartoffeln Euro 17,90

Brust und Keule der Gans / Wacholdersauce /  
Preiselbeerrotkohl / Kartoffelklöße Euro 24,90

Brust und Keule der Ente / Orangensauce /  
Wirsing á la creme / Butterspätzle Euro 23,50

Grünkohl / Bregenwurst / Kasseler /  
Salzkartoffeln Euro 13,90

Wildschweinkeule / Cognacrahmsauce / Aprikosenspitzkohl  
Kartoffelklöße mit Semmelbrösel Euro 18,50

## Menü

Kürbiscappuccino / Parmesanschaum

~ ~ ~

Knuspriger Gänsebraten mit Brust und Keule/  
Walcholdersauce / Preiselbeerrotkohl / Kartoffelklöße

~ ~ ~

Schokomousse / Parfait / Glühweinsabayone

3 Gang €uro 33,50

## **Vegane Karte**

### **Vorspeise**

Kleiner Salat / geröstete Kerne € 4,50

Bruschetta / Tomaten / Zwiebel € 5,50

Tomatensuppe / Basilikum € 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

## Kutscherstubengerichte

Flammkuchen: mit Tomate und Mozzarella / Rucola	Euro 8,50
mit Schafskäse & Oliven	Euro 8,50
„Elsässer Art“ / Speck und Zwiebeln	Euro 9,50
mit Ziegenkäse & Feige	Euro 9,50
mit Lachs & Lauch	Euro 11,90
mit Riesengarnelen & Tomaten	Euro 13,50

## 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
Ganze Haxe / Klöße / Sauerkraut / Schwenkzwiebeln	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!

**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!**

Gänse-Essen am **11.11.** für 29,00 pro Person am Abend

Entenbuffet am **18.11.** für € 29,00 pro Person am Abend

**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!

**Ab sofort wieder im Jann Hirsch Hof oder auch  
Außer Haus zum Abholen erhältlich:**

**1 ganze Gans für 4 Personen  
mit Preiselbeerrotkohl, Kartoffelklößen und Sauce für € 79,00**

**1 ganze Gans für 6 Personen  
mit Preiselbeerrotkohl, Kartoffelklößen und Sauce für € 109,00**

**Auch außer Haus zum Abholen an den Weihnachtstagen  
von 11.30 bis 15.00 Uhr möglich!**

**Für Heiligabend kann die Gans am Vortag mit einer  
Anleitung zum Erwärmen abgeholt werden!**

**Für Reservierungen sprechen Sie bitte unser Personal an!**



### **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**

Espresso-Panna Cotta / Schokosauce Euro 4,50

Crème brûlée / Sorbet Euro 7,50

Nougatmousse / Lebkuchenparfait /  
Glühweinsabayone Euro 8,90

**Schauen Sie für Eisdessert in unsere Eiskarte**