

Vorspeisen

Blattsalatvielfalt / Senfvinaigrette / Parmesan / geröstete Kerne	Euro 4,50
Drei Bruschetta / Tomate / rote Zwiebeln	Euro 5,90
3 Sylter Austern / Erbsen-Buttermilchcreme	Euro 11,50
Ziegenkäse gratiniert / Pinienkernvinaigrette / getrocknete Tomaten / gegrillte Zucchini	Euro 12,90
Carpaccio vom Rind / Parmesan / Oliventapenade geröstete Kerne / Staudensellerie / Limonenöl	Euro 13,50

Suppenküche

Niedersächsische Hochzeitssuppe	Euro 5,50
Erbsenvelouté / Jakobsmuschel	Euro 6,90

Fisch

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

Zanderfilet / Graupenrisotto / Schweinebauch /
Karotten / Kapernvinaigrette Euro 22,50

Pasta & Vegetarisch

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

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

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

Lammkarrée / Cashewkerne / Brokkoli /
Lauch / Polenta Euro 19,50

Maispoularde / grüner Spargel /
Kräuterseitlinge / Lauch-Reis Euro 22,50

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!***

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

Dessert

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

Kutscherstubengerichte

Flammkuchen „Elsässer Art“ / Speck und Zwiebeln	Euro 9,50
Großer bunter Salat mit Putenbruststreifen	Euro 12,50
Strammer Max / 2 Spiegeleier / roher Schinken/ Gewürzgurke	Euro 7,50
Currywurst / Pommes Frites	Euro 7,90
Crispy Chicken Burger / Kartoffelecken	Euro 8,50
Leberkäse / Spiegelei / Kartoffelpüree / Röstzwiebeln	Euro 8,50
Black Angus Burger 360 Gr. / Bacon & Käse / Salat / Tomate / Gurke / BBQ Sauce / Sour cream Röstzwiebeln / Süßkartoffelpommes	Euro 17,90

**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!**

Ab **28. April** bieten wir jedes **Wochenende** ein **zusätzliches Gourmetmenü** an!

Italienischer Abend am 12.05. und 30.06.2018!

Spanischer Abend am 26.05. und 14.07.2018!

“Mädelsabend” mit Bibi Maaß (Comedy für Frauen) inkl. Fingerfoodbuffet am **26.05.2018!**

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
T-Bonesteak (ca. 500 gr. mit Knochen)/ Kräuterbutter	Euro 15,00
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

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

Dessert

Maracuja Panna Cotta / Himbeersauce /
marinierte Früchte Euro 4,50

Schokoladenkuchen (Fudge Cake)/
Vanillemousse / Saucenspiegel Euro 5,50

Tonkabohnen -Crème brûlée /
Sorbet im Brickteig Euro 7,90

Schauen Sie für Eisdessert in unsere Eiskarte

Jann Hinsch Hof Spargel-Menü

Spargelcremesuppe /
Spargel / Mandelsahne

~~~

### Zur Wahl:

Schweineschnitzel

**oder**

geräucherter roher Knochenschinken  
mit

Portion Spargel /

Heidekartoffeln / Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

~~~

Erdbeer-Rhabarberkompott / Eis

3 Gang €uro 27,50

Spargelkarte

Vorspeisen

Marinierter Spargelsalat / Mascarpone /
Szechuan Pfeffer / Erdbeersauce Euro 12,50

Rindercarpaccio / Oliventapenade /
gebratener Spargel / Parmesan / Limonenöl Euro 14,50

Suppenküche

Spargelcreme / Spargel / Mandelsahne Euro 5,50

Spargelcreme / Spargel / Flusskrebse Euro 6,90

Hauptgang

Portion Stangenspargel Euro 16,50

& Kräuterrührei Euro 18,90

& Kabeljaufilet mit Krähenbeere & Kardamom Euro 17,50

& Kalbschnitzel Euro 22,50

& Kalbsfilet mit BBQ Rauchsatz Euro 24,50

& Rinderfilet unter der Estragonkruste Euro 26,50

**Alle Hauptgänge servieren wir mit Heidekartoffeln,
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter**