

<u>Vorspeisen</u>	<u>Euro</u>
“Wildes” Kürbisbrot mit rosa geräucherten Hirschscheiben und Traubenchutney	15,90
Thunfischtatar mit gebackener Garnele, Wakamesalat und Wasabicreme	14,90
Carpaccio vom Rind auf Oliventapenade mit Pinienkernen, Grana Pardano und Staudensellerie	13,90
Blattsalatvielfalt mit Joghurt-Senfdressing, gerösteten Kernen, Gurkensalat, Cherry-Tomaten, Paprika, Radieschen & Grana Pardano	7,90
Zwei Bruschetta-Scheiben mit Tomatenwürfeln, Rucola & Grana Pardano	8,50
<u>Suppenküche</u>	
Kürbis-Ingwersuppe, geröstete Kürbiskerne & Öl	7,90
& Knuspergarnele	9,90
Niedersächsische Hochzeitssuppe	7,50

Vegan

Euro

Zwei Bruschetta-Scheiben mit Tomatenwürfeln
& Rucola 6,90

Burger mit Rote Bete Bratling, Pilze, Preiselbeeren,
roten Zwiebeln & Rucolasalat
dazu Süßkartoffelpommes und Chutney 19,50



Vegetarisch/ Pasta

Gefüllter Crêpe mit Pfifferlingen in Rahm mit
Sambalhollandaise gratiniert
dazu confierte Kirschtomaten 24,90

Weißer Tagliolini mit Rahm-Pfifferlingen
& Gran Pardano 21,90

Fisch

Fluss-Zanderfilet mit Kräuter-Pilzrisotto
& Hobel vom Delicheese 29,50

Zwei Matjesfilets vom Aalrauch und
nordischer Art mit Bratkartoffeln,
Hausfrauensauce & Bohnenbündchen 19,50

Burger

Euro

Black Angus Burger
(ca. 400 Gramm) mit Bacon & Käse,
Salat, Tomate, Gewürzgurke, BBQ Sauce & Röstzwiebeln,
Sour cream & frittierten Kartoffelchips 21,90

Hirschburger (ca. 400 Gramm) mit Pflaumenchutney,
roten Zwiebeln, Pilzen, Bauchspeck, Tomate, Rucola
& Cheddar & Süßkartoffelpommes mit Sour Cream 26,90

Fleischgerichte

Knuspriger Gänsebraten mit Brust und Keule an Wacholdersauce dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	37,50
Klassischer Grünkohl mit Bregenwurst und Kasseler vom Nacken dazu Salzkartoffeln und Senf	19,90
Wiener Kalbschnitzel mit Preiselbeeren, Gurkensalat & Bratkartoffeln	27,90
Halbe Bauernente mit Brust & Keule an Orangensauce dazu Preiselbeerrotkohl & Kartoffelklöße	31,90
Duett vom Hirschrückensteak unter der Kräuterkruste & zart geschmorter Hirschkeule, dazu Portweinbirne, Buchenpilzen, Mandelbroccoli & Kroketten	34,50

Steakgerichte

Euro

Rinderfilet vom Black Angus (ca. 200 Gramm)	32,50
>Aufpreis pro 100 Gramm (300 bis 600 Gr. möglich)	13,00
Schweinefilet (ca. 200 Gramm)	22,50
Putenbrustfilet	23,50
Wählen Sie dazu:	
Kräuterbutter oder Rosmarinjus oder Pfefferrahmsoße vom grünen Pfeffer	3,00
Saisonales Pfannengemüse	6,50
Blattsalatvielfalt	5,50
Big Potato mit Sauerrahm	4,90
Bratkartoffeln	5,50
Pommes frites	4,50
Süßkartoffelpommes	5,50

Für unsere Kleinen

Euro

Black Angus Burger (ca.200 Gramm Fleisch)mit Bacon & Käse, Salat, Tomate, Gurke, Röstzwiebeln, BBQ Sauce, Dippers & Sour cream	14,90
Chicken Nuggets mit Remouladensauce, Marktgemüse & Pommes Frites	9,90
Fischstäbchen mit Kartoffelpüree	8,90
Bandnudeln mit Tomatensauce	8,90

Dessert

Tagesdessert: Variation mit drei Leckereien	10,90
Zwetschgenragôut-Mascarpone-Knusperbecher	9,90
Crème brûlée mit Pistazieneis	9,90

Wählen Sie selbst aus folgenden Eissorten:

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Pistazie, Walnuss, Stracciatella - je Kugel	2,20
--	------

und dazu zur Wahl:

Sahne	1,00
Schokoladensauce	1,80
Eierlikör	2,00
Heiße Kirschen	3,90

Jann Hirsch Hof Winter-Menü

Kürbis-Ingwersuppe, geröstete Kürbiskerne & Öl
& Knuspergarnelen

~~~

Knuspriger Gänsebraten mit Brust und Keule  
an Wacholdersauce dazu Apfelrotkohl  
und Kartoffelklöße

~~~

Crème brûlée mit Pistazieneis

3 Gang Euro 55,50 p.P.

Kutscherstubenkarte**Euro**

Klassischer Grünkohl mit Bregenwurst dazu Salzkartoffeln und Senf	17,50
Black Angus Burger (ca. 200 Gramm) mit Bacon & Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, BBQ Sauce & Röstzwiebeln, Sour cream & frittierten Kartoffelchips	14,90
Großer bunter Salat mit Knusper-Huhn	15,50
Leberkäse mit Schwenkzwiebeln & Kartoffelpüree dazu Spiegelei	11,50 13,50
Currywurst mit Pommes	9,50
„Jann Hirsch Hof“ Spezial Überbackenes Schweinefilet an Salatbouquet mit Pilzen in Rahm und Toast	17,90
Pizza mediterran mit Schafskäse und Avocado	9,50
Pizza mit Salami	9,50
Pizza mit Tomate/ Mozzarella	9,50