

## **Vorspeisen**

Blattsalatvielfalt / Senfvinaigrette / Parmesan / geröstete Kerne	Euro 4,50
Drei Bruschetta / Tomate / rote Zwiebeln / Johannisbeerbalsamico / Basilikum	Euro 5,50
Ziegenkäse gratiniert / Ravioli mit Feige / bunte Blattsalate / Feigensenf	Euro 12,50
Carpaccio vom Rind / Pfifferlinge / Kräuter / Parmesan / geröstete Kerne	Euro 14,50

## **Suppenküche**

Niedersächsische Hochzeitssuppe	Euro 5,50
Pfifferlingscreme / Sherrysahne	Euro 6,50

## **Fisch**

Kabeljau asiatisch / Fenchel & Tomate /  
Bouillabaisse / Sauce Rouille Euro 24,50

Zanderfilet / Pfifferlingsrahm / bunte Blattsalate /  
Heidekartoffeln Euro 22,50

## **Pasta & Vegetarisch**

Duett von schwarzen Spaghettini / Krustentiersauce /  
Ravioli / Salbeibutter / Rinderfilet / Riesengarnele /  
Kirschtomaten / Rucola Euro 15,50

Ravioli-Trio: Ricotta-Spinat / Steinpilze / Bärlauch /  
Salbeibutter / Parmesan / Rucola / Kirschtomate Euro 14,50

## Fleisch

„Jann-Hinsch-Hof-Toast“

Putenbrustfilet / Champignonsauce / Toast /  
Kräuterkäse / Salat / Tomate / Gurke Euro 14,50

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

### **Nur das Beste vom Lavagrill (ca. 200 gr.)**

Putenbruststeak / Champignonsauce / Euro 19,90

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

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

Rindersteak „Bavette“  
Pfifferlinge mit Kräutern Euro 27,90

*Zu allen Steaks reichen wir wahlweise knackige Salate oder  
Grillgemüse,  
Bratkartoffeln, Ofenkartoffel oder Rosmarinkartoffeln*

## Dessert

Maracuja-Panna Cotta / Himbeersauce	Euro 4,50
Weißes Schoko-Parfait / Minzsauce / Praline / Himbeer-Sorbet	Euro 5,90
Crème brûlée / Cassis-Sorbet / Früchte	Euro 8,50
<b>„Jann Hirsch Hof Variation“:</b> Crème brûlée / weißes Schoko-Parfait / Panna Cotta / Sorbet	Euro 9,50

**Schauen Sie für Eisdessert in unsere Eiskarte**

## Sommer-Menü

Pfifferlingscreme /  
Sherrysahne

~~~

Rinderfilet / Speck-Zwiebelmarmelade / Rinderjus /  
zweierlei Bohnen / Kartoffelgratin

~~~

Maracuja Panna Cotta / Cassis-Sorbet

3 Gang €uro 32,00

## **Vegane Karte**

### **Vorspeise**

Kleiner Salat / geröstete Kerne € 4,50

Bruschetta / Pfifferlinge / Zwiebel € 8,50

Tomatensuppe / Basilikum € 5,50

### **Hauptgerichte**

Gemüse aus dem Wok / Sojasauce / Sesamöl /  
Reis / Bambus / Mu Err Pilze € 15,90

Feigen-Minzrisotto / gegrillte Ananas /  
Gemüsebandnudeln € 16,50

### **Dessert**

Crêpe / Apfelkompott / Himbeer-Sorbet € 6,90

## Traditionsgerichte

Matjes „Natur“ & „Smokie“ / Bohnenbündchen / Zwiebel / Hausfrauensoße / Bratkartoffel	Euro 16,50
Rinderroulade / Marktgemüse / Salzkartoffeln	Euro 17,50
Kalbsleber / Kartoffelpüree / Röstzwiebeln / Apfelkompott	Euro 16,50
Schweinsbraten / Kartoffelklöße / Bayrisch Kraut / Kümmel-Dunkelbiersauce	Euro 13,50
Schweineschnitzel / Champignonsauce / Pilze / Bratkartoffeln	Euro 14,50

## Sommergerichte für die Kutscherstube oder im Garten

### Flammkuchen

„Vegetarisch“ / Tomate und Mozzarella / Rucola	Euro 8,50
„Elsässer Art“ / Speck und Zwiebeln	Euro 9,50
„Jann Hirsch Hof“ / Rinderfetzen / Rote Zwiebeln / BBQ-Sauce	Euro 12,50
„Süss“ / Apfelringe / Calvados	Euro 9,50

### Salate

Großer Salat / Putenbruststreifen	Euro 11,50
Großer Salat / Riesengarnelen	Euro 15,50
Großer Salat / Schafskäse	Euro 9,50
Großer Salat / Pfifferlinge / Kräuter / Parmesan / geröstete Kerne	Euro 10,50

### Klassiker

Strammer Max / 2 Spiegeleier / roher Schinken/ Gewürzgurke	Euro 7,50
Currywurst / Pommes Frites	Euro 7,50
Black Angus Burger 180 gr. / Kartoffel Wedges	Euro 8,90



## **Für unsere Kleinen**

Hamburger / Pommes Frites	Euro 6,90
Kleines Schnitzel / Pommes Frites	Euro 7,50
Bandnudeln / Tomatensauce	Euro 5,50

**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**

02. Juli Brunch von 10.30-14.30 Uhr für € 29,50 pro Person

28. Juli Kutscherstuben-Revival-Party ab 19.00 Uhr mit Bier  
und Shots ab € 1,50

Jeden Mittwoch im Juli laden wir unsere Damen auf unseren  
Hausaperitif ein.

Jeden Donnerstag gibt es 25% auf unsere Steakkarte.

Jeden Sonntag servieren wir Flammkuchen in  
10 verschiedenen Variationen mit 25% Rabatt.

