

Vorspeisen

Drei Bruschetta / Tomate / rote Zwiebeln /
Gorgonzola / Feigensenf Euro 6,90

Carpaccio vom Rind / Parmesan / Oliventapenade
geröstete Kerne / Staudensellerie / Trüffelöl Euro 12,50

Forellenfilet geräuchert aus den Auschauer Teichen /
Petersilien-Ingwerpesto / Reibekuchen Euro 13,50

Salate

Blattsalatvielfalt / Senfvinaigrette /
Parmesan / geröstete Kerne Euro 4,50

Regionaler Ziegenkäse / Melone /
Minze / Limonen-Joghurt-Vinaigrette Euro 12,50

Großer Salat / Pfifferlinge / Kräuter /
Parmesan / geröstete Kerne Euro 10,50

Großer Salat / Bio-Hühnstreifen in Pankomehl Euro 13,50

Suppenküche

Niedersächsische Hochzeitssuppe	Euro 5,50
Weißer Bohnensuppe mit Steinpilzraviolo	Euro 6,90
Pfifferlingscreme mit Sherrysahne	Euro 5,90

Fisch

Saiblingsfilet / Linsen / Kaiserschotengemüse	Euro 21,50
Zanderfilet / Rote Bete Sauce / Risotto / Zucchini Gemüse / getrocknete Tomate	Euro 19,90
Matjes „Natur“ & „Smokie“ / Bohnenbündchen / Zwiebel / Hausfrauensoße / Bratkartoffel	Euro 16,50

Pasta & Vegetarisch

Weißer Spaghettini / Orangensauce / 4 Riesengarnelen / Pesto / Rucola / Knoblauchweissbrot	Euro 15,90
Duett von schwarzen Spaghettini / Krustentiersauce / Ravioli / Salbeibutter / Rinderfilet / Riesengarnele/ Kirschtomaten / Rucola	Euro 17,50
Ravioli-Trio: Ricotta-Spinat / Steinpilze / Bärlauch / Salbeibutter / Parmesan / Rucola / Kirschtomate	Euro 14,50

Fleisch

Putenschnitzel natur / Salbei & Schinken / Weißwein-
Limonsud / Parmesan Euro 14,50

Schweinefiletmedaillons / Kräuterkruste /
Champignonrahmsauce Euro 17,50

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*

Traditions- & Pflichtgerichte

Schweineschnitzel / Spiegeleier / Kapern / Sardelle /
Bratkartoffeln Euro 15,90

Kalbsleber / Kartoffelpüree / Röstzwiebeln /
Apfelkompott Euro 16,90

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

Heidschnuckenkeulenbraten / weißes Bohnenpüree /
Trüffelöl / Rosmarinkartoffeln Euro 24,50

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
„Jann Hirsch Hof Variation“: Crème brûlée / weißes Schoko-Parfait / Panna Cotta / Sorbet	Euro 9,50

Schauen Sie für Eisdessert in unsere Eiskarte

Sommer-Menü

Pfifferlingscreme /
Sherrysahne

~~~

Rinderfilet / Rinderjus /  
zweierlei Bohnen / Kartoffelstampf mit Trüffelöl

~~~

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
Linsenragout / Kaiserschotengemüse / Wedges	€ 14,50

Dessert

Crêpe / Apfelkompott / Himbeer-Sorbet	€ 6,90
---------------------------------------	--------

Sommergerichte für die Kutscherstube oder im Garten Flammkuchen

„Vegetarisch“ / 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 Pfifferlingen & Speck	Euro 10,50
mit Lachs & Lauch	Euro 11,90
„Jann Hirsch Hof“ / Rinderfetzen / Rote Zwiebeln / BBQ-Sauce	Euro 12,50
mit Carpaccio & Parmesan	Euro 12,50
mit Riesengarnelen & Tomaten	Euro 13,50
„Süss“ / Apfelringe / Calvados	Euro 9,50

Immer Sonntags auf alle Flammkuchen 25% Rabatt

Klassiker

Strammer Max / 2 Spiegeleier / roher Schinken/ Gewürzgurke	Euro 7,50
Currywurst / Pommes Frites	Euro 7,50
Brotzeit mit Landschinken, Blutwurst, Sülze Gewürzgurke und Radi	Euro 8,50
Black Angus Burger 180 gr. / Kartoffel Wedges	Euro 8,90

Steakkarte am Donnerstag (ca. 200 gr. Steaks)

Putensteak / Champignonrahm	Euro 15,00
Schweinefiletsteak / Kräuterkruste / Rosmarinjus	Euro 16,50
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
T-Bone-Steak (ca. 500 gr. mit Knochen) / Sour cream	Euro 19,50
Entre Côte / Sour cream	Euro 19,50

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

**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

Achtung nur im August!

Jeden Mittwoch laden wir unsere Damen auf unseren
Hausaperitif ein!

Jeden Donnerstag gibt es 25% auf unsere Steakkarte!

Jeden Freitag gibt es die großen Burger
für € 13,50 statt € 17,50!

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