

## **Vorspeisen**

Blattsalatvielfalt / Senfvinaigrette / Parmesan / geröstete Kerne	Euro 4,50
Drei Bruschetta / Tomate / rote Zwiebeln	Euro 5,90
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 / geräucherte Entenbrust	Euro 6,90

## **Fisch**

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

Große Scholle / Finkenwerder mit Speck und Zwiebeln /  
Salzkartoffeln / bunte Blattsalate Euro 17,90

Zanderfilet / Champagner-Risotto / Zuckerschoten /  
Blattsalate Euro 22,50

## **Pasta & Vegetarisch**

Duett von schwarzen Spaghettini & Ravioli /  
Krustentiersauce & Salbeibutter / Rinderfilet &  
Riesengarnele/ Kirschtomaten & Rucola Euro 18,90

Champagner-Risotto mit Anti past Euro 16,50

## **Fleisch**

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

Black Angus Burger 360 Gr. / Bacon & Käse /  
Salat / Tomate / Gurke / BBQ Sauce / Röstzwiebeln /  
Sour cream / frittierte Kartoffelchips  
– unbedingt probieren! Euro 17,90

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

Maispoularde / grüner Spargel /  
Kräuterseitlinge / Lauch-Reis Euro 19,50

Rinderfilet (ca. 200 Gramm rosa gebraten) /  
Kohlrabi á la creme / Radieschen / Drillinge Euro 28,50

## **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
-------------------------------------	--------

## **Kutscherstübengerichte**

Flammkuchen „Elsässer Art“ / Speck und Zwiebeln	Euro 9,50
Großer bunter Salat mit Putenbruststreifen	Euro 12,50
Großer bunter Salat mit Hirtenkäse	Euro 11,50
Strammer Max / 2 Spiegeleier / roher Schinken/ Gewürzgurke	Euro 7,50
Currywurst / Pommes Frites	Euro 7,90
Gepökelter Krustenbraten mit Krautsalat und Senf im Brötchen auf die Faust	Euro 6,50
Black Angus Burger 180 Gr. / Bacon & Käse / Salat / Tomate / Gurke / BBQ Sauce / Sour cream Röstzwiebeln / frittierte KArtoffelchips	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 für € 29,50!**

Ab sofort bieten wir jedes **Wochenende** ein **zusätzliches  
Gourmetmenü** an!

**Italienischer Abend am 30.06.2018!**  
**Spanischer Abend am 14.07.2018!**

**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
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**

3erlei Sorbetvariation / marinierte Früchte / Saucenspiegel	Euro 5,50
Erdbeer-Rhabarber-Kompott / Vanilleeis	Euro 6,00
Erdbeeren mit Amaretto / Vanilleeis / Sahne	Euro 6,50
Medium Brownie / Fruchtsauce / Toffeeeis	Euro 7,50

**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 23,50

& Kalbschnitzel Euro 22,50

& Kalbsfilet mit BBQ Rauchsalz Euro 25,50

& Rinderfilet unter der Estragonkruste Euro 27,50

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

**Wir servieren Ihnen ab sofort von Freitag bis Sonntag  
folgendes Gourmet-Menü**

**Erbsenvelouté / Garnele / Zitrone**

~~~

**St. Petersfischfilet / Risotto / Grüner Spargel**

~~~

**Sorbet / Granatapfel / Schaumwein**

~~~

**Prime Beef / Trüffel / Spaghettini /  
Kräuterseitlinge**

~~~

**Medium Brownie / Erdbeer Sauce /  
Toffee-Eis**

**€ 49,00 pro Person**