

Vorspeisen

Kleiner bunter Blattsalat mit Balsamicodressing Parmesan und gerösteten Kernen	Euro 3,50
Dreierlei Bruschetta mit Würfeln von der Strauchtomate, Mango und Mozzarella mit Sesamöl und Parmesan sowie Oliventapenade und Ruccola	Euro 6,90
Gratinierter Ziegenweichkäse an Feigen-Senf-Sauce	Euro 9,50
Carpaccio vom Yellow Thunfisch mit schwarzen Sesam und Wasabi-Eiscreme	Euro 13,50
Jakosmuscheln mit Mango-Sugo an lauwarmen mediterranen Gemüsen	Euro 14,50

Suppenküche

Niedersächsische Hochzeitssuppe	Euro 4,50
Hochzeitssuppe in der Terrine für zwei Personen	Euro 8,00
Waldpilzcreme mit Zimtrôutons	Euro 6,50
mit geräucherter Entenbrust und Zimtcroûtons	Euro 8,50

Vegetarisch

Steinpilz-Ravioli
mit getrockneten Tomaten und Gorgonzolasauce Euro 14,50

Mediterraner Gemüsesalat
mit Kräutern und Kartoffelflan Euro 15,50

Feines aus dem Meer

Thunfischsteak rosa gebraten mit Tomatensalsa
und Basilikumpesto dazu rote Balsamicolinsen
und Honig-Rosmarinschaum Euro 21,50

Skrei-Filet (Kabeljau) an Krustentiersauce
mit Krautwickel und Limonenpüree Euro 19,50

Nur das Beste vom Lava-Grill (ca. 200 gr)

Putenbruststeak mit Champignons in Rieslingsauce	Euro 15,50
Jann-Hinsch-Hof Grillplatte mit Schweinefilet, Putenbrust und Rindersteak am Saucenduett	Euro 17,50
Rindersteak (deutsche Färsen) mit hausgemachter Kräuterbutter	Euro 18,50
Pfeffersteak vom Rind an weißer Rahmsauce mit grünem Pfeffer	Euro 19,50
Rinderfiletsteak (deutsche Färsen) dazu Portwein-Charlottensauce	Euro 22,50
Filets vom Salzwiesen-Lamm an Rosmarinjus	Euro 23,50

Alle Steaks können auch mit 300, 400 oder 500 g bestellt werden.
(Aufpreis pro 100gr Euro 6,00).
Die Steaks werden medium gegrillt, wenn Sie es nicht anders wünschen.

Zu allen Steaks reichen wir wahlweise knackige Salate oder Marktgemüse
und Bratkartoffeln, Kartoffelgratin oder Pommes Frites!

Stammkarte

Spaghettini an Krustentiersauce
mit Riesengarnelen an hausgemachtem Basilikumpesto Euro 13,50

Pasta Variation mit
schwarzen Spaghettini und Garnelen an Basilikumpesto
und Ravioli mit Steinpilzfüllung dazu Rinderfilet Mignon Euro 18,50

„Jann-Hinsch-Hof-Toast“ mit Schweinefilet
Champignons und Käse überbacken dazu Salatbouquet Euro 9,50

Sauerfleisch hausgemacht (mager) mit Remouladensauce
und Bratkartoffeln Euro 8,50

Räuchermatjes, Kräutermatjes & Friesenmatjes
mit Bohnen, Zwiebeln und Hausfrauensoße
dazu Bratkartoffeln Euro 11,50

Unser Klassiker

Großer Jann Hinsch Burger
mit Barbecuesauce und Röstzwiebeln Euro 10,50

Großes Schnitzel mit Butterschmalz gebraten

Großes Schnitzel vom Schwein mit Pilzen
und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Euro 12,50

Großes Schnitzel vom Schwein „Holsteiner Art“
mit Spiegelei und Bratkartoffeln Euro 13,50

Wiener Kalbschnitzel mit Zitrone und Sardelle
dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat Euro 15,90

Dessert

Creme brulee mit Sauerrahm-Eis	Euro 7,50
Jann Hirsch Hof Variation mit Mousse, Creme brulee, Crêpe und Eis	Euro 9,50
Französische Käseauswahl mit Trauben und Feigen-Senf	Euro 9,50

Für unsere Kleinen

Hamburger mit Pommes Frites	Euro 6,50
Kleines Schnitzel mit Pommes	Euro 6,00
Bandnudeln mit Tomatensauce	Euro 5,00
Paniertes Lachsfilet mit Salzkartoffeln	Euro 6,50