

Vorspeisen

Kleine Bio-Salatvielfalt mit Gurke, Möhrenspaghetti und Kresse
mit Buttercrôutons und Parmesanhobel Euro 4,90

Zweierlei Bruschetta mit Würfeln von Büffel-Mozzarella und
Strauchtomaten sowie Oliventapenade Euro 5,90

Lauwarme sautierte Kräutersaitlinge und Austernpilze
mit Parmesan an Feldsalat mit Honigvinaigrette Euro 9,50

Fifty/Fifty:

Rindercarpaccio mit Staudensellerie
und VitelloTonnato mit Thunfischsauce Euro 11,50

Rosa gebratene Barberie-Entenbrust an Kirsch-Pfeffersauce
auf Balsamicolinsensalat Euro 12,50

Gänsestopfleber an karamellisierten Äpfeln
mit Portweinjus Euro 12,90

Suppenküche

Niedersächsische Hochzeitssuppe Euro 4,50

Pastinakencremeund Lachsmousse im Spinatmantel Euro 6,50

Frische Pasta

Ravioli mit Steinpilzfüllung und Trüffelhobel	Euro 10,50
Schwarze Spaghettinian Krustentiersauce mit Riesengarnelen an Ruccolapesto	Euro 12,90
Bandnudeln mit Rinderfiletstreifen an grüner Pfeffersauce	Euro 13,50

Meereslustaus den großen Meeren:

Loup de mer-Wolfsbarsch auf roten Tellerlinsen mit Thymian-Couscous und schwarzer Sesam	Euro 16,50
Seehechtfilet auf der Haut gebraten an grünem Spargel und schwarzen Spaghettini	Euro 17,50
Meeresplatte mit verschiedenen Filets, Jakobsmuschel und Riesengarnele mit Bio-Gemüse und Rosmarinkartoffeln	Euro 22,50

Großes Schnitzel mit Butterschmalz gebraten

Großes Schnitzel vom Schwein mit Pilzen, Speck und Zwiebeln dazu Bratkartoffeln	Euro 12,50
Großes Schnitzel vom Schwein „Holsteiner Art“ mit Spiegeleiern und Bratkartoffeln	Euro 11,50
Wiener Kalbschnitzel mit Preiselbeeren und lauwarmer Kartoffel-Specksalat	Euro 13,90

Steaks vom Lava-Grill (ca. 200 gr)

Putenbruststeak mit Champignons in Weißweinsauce	Euro 14,50
Rindersteak (QS Herstellung) mit hausgemachter Kräuterbutter	Euro 16,90
Pfeffersteak vom Rind (QS Herstellung) an grüner Pfeffersauce	Euro 17,50
Rinderfiletsteak (QS Herstellung) mit Marktgemüse dazu Rotwein-Zwiebelsauce	Euro 19,90
Jann-Hinsch-Hof Grillplatte mit Schweinefilet, Putenbrust und Rindersteak QS an zweierlei Saucen	Euro 15,90

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 Biogemüse
und Bratkartoffeln, Kartoffelgratin oder Pommes Frites!

Kleinigkeiten

Brotzeit mit Wurst- und Käseauswahl	Euro 7,00
Drei Matjesfilets Supreme " Hausfrauen Art " mit Äpfeln , Zwiebeln und Bratkartoffeln	Euro 9,50
„Jann-Hinsch-Hof-Toast“ mit Schweinelendchen, Champignons und Käse überbacken	Euro 8,90

Dessert

Rote Beerengrütze mit Vanilleeis	Euro 4,50
Schokoladenfondue mit Valrhona-Guanaja 70% und frischer Obstauswahl	Euro 5,50
Heiß und kalt: Creme brulee und Panna Cotta mit Trüffeleis	Euro 7,50
Variation der Schokolade mit Mousse, gratiniertes Parfait und Schokoladencrepe auf Ananascarpaccio mit Passionsfrucht balsamico	Euro 7,90
Französische Käseauswahl mit Feigen und Weinbergpfirsich-Senf	Euro 8,50

Für unsere Kleinen:

Hamburger mit Pommes Frites	Euro 6,50
Steinofen-Pizza Salami hausgemacht	Euro 5,50
Kleines Schnitzel mit Pommes	Euro 6,00
Bandnudeln mit Tomatensauce	Euro 5,00

Starters:

Small Variation of bio-salad with cucumber, carrots-spaghetti and watercress with butter croutons and parmesan € 4.90

Two kinds of bruschetta with diced buffalo mozzarella and tomatoes and olive tapenade € 5.90

Warm sautéed mushrooms and oyster mushrooms with Parmesan cheese on corn salad with honey vinaigrette € 9.50

Fifty / Fifty:

Beef carpaccio with celery and vitellotonnato with tuna sauce € 11.50

Pink roasted breast of duck in cherry pepper sauce on balsamic lentil salad € 12.50

Goose liver with caramelized apples and port wine sauce € 12.90

Soup kitchen:

Clear oxtail soup with asparagus, meetballs and stripes from vegetables € 4.50

White parsley root creme with salmon mousse in a spinach wrap € 6.50

Fresh pasta:

Ravioli with porcini mushrooms and truffle slicer € 10.50

Black spaghetti in crustacean sauce
with king prawns in ruccolapesto € 12.90

Noodles with slices of beef
and green pepper sauce € 13.50

Fish:

Loup de mer -sea bass on a red plate lenses
couscous with thyme and black sesame seeds € 16.50

Hake fillet roasted on the skin with green asparagus
and blackSpaghettoni € 17.50

Seafood platter with various fillets, scallop
and king prawn with vegetables and rosemary potatoes € 22.50

Great fried cutlet with butter:

Large pork cutlet with mushrooms,
bacon and onions, fried potatoes € 12.50

Large pork cutlet "Holsteiner Art"
with fried eggs and fried potatoes € 11.50

Wiener Schnitzel with Cranberries
and warm potato and bacon salad € 13.90

Steaks Lava Grill (200 gr):

Turkey breast Steak with mushrooms in white wine sauce	€ 14.50
Beef Steak (QA production) with homemade herb butter	€ 16.90
Pepper Beef Steak (QA production) with green pepper sauce	€ 17.50
Beef Steak (QA production) with vegetables and red wine onion sauce	€ 19.90
JannHinsch-Hofgrillplate with pork, turkey breast and beef steak QS at two sauces	€ 15.90

All steaks can be ordered with 300 g, 400 or 500.

(Surcharge per 100gr € 6.00).

The steaks are grilled medium, if you do not wish different.

All steaks are served with a choice of crisp salads or bio vegetables
and fried potatoes or french fries!

Small dishes:

Snack with meat and cheese selection	€ 7.00
Three young herring fillets Supreme "Hausfrauen Art" with apples, onions and roasted potatoes	€ 9.50
"Jann-Hinsch-Hof-Toast" with pork, mushrooms and cheese	€ 8.90

Dessert:

Red fruit jelly with vanilla ice cream € 4.50

Chocolate fondue with Valrhona Guanaja 70%
and fresh fruit selection € 5.50

Hot and cold:
Cremebrulee and panna cotta with truffle ice cream € 7.50

Variation of the chocolate
with mousse, parfait au gratin and chocolate crepe
on pineapple carpaccio with passion fruit balsamic € 7.90

French cheeses
with figs and peach-mustard € 8.50

For the kids:

Hamburger with French fries € 6.50

Stone Oven Pizza Salami homemade € 5.50

Small steak with French fries € 6.00

Pasta with tomato sauce € 5.00