

Das Landhotel Jann Hinsch Hof
mit Familie Thimm & Team bedanken sich
bei Ihnen für Ihre Bestellung!

Gern verwöhnen wir Sie mit unseren
frischen und regionalen Produkten.
Bei Allergien sprechen Sie uns bitte an!

Unsere Öffnungszeiten der Küche:

Montag bis Sonntag
von 12.00 bis 14.00 Uhr
& von 17.30 bis 20.30 Uhr

Ihre Bestellung nehmen wir gern
jederzeit entgegen!

Jann Hirsch Hof Winter-Menü

Knuspergarnelen, Gänseleberterrinen mit Chutney
und geräucherte Entenbrust
an Wintersalat mit Himbeervinaigrette

~~~

Gänsebraten an Wacholdersauce  
oder  
Hirschkalbskeule an Preiselbeerjus  
mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen & Portweinbirne

~~~

Kuchen von dunkler und weißer Schokolade
auf Fruchtsauce mit Kirschen & großer Winterpraline

3 Gang €uro 39,50

Vorspeisen **Euro**

Carpaccio vom Rind auf Oliventapenade mit
Pinienkernen, Parmesan und Staudensellerie 9,90

Vorspeisenplatte für zwei: Datteln im Speckmantel,
Knuspergarnelen an Salat, Matjestatar auf Pumpernickel,
Roastbeef mit eingelegtem Gemüse &
Focaccia mit Spinat und Käse gebacken p.P. 8,50

Großer Blattsalatvielfalt mit Joghurt-Senfdressing, 7,50
Parmesan & gerösteten Pinienkernen, Gurkensalat,
Tomatenvinaigrette, Paprika & Möhrenstreifen
mit Hirtenkäse 11,50

mit Hühnerbruststreifen in Pankomehl 13,50

Drei Bruschetta-Scheiben mit Tomatenwürfeln,
auf Ruccola mit Himbeervinaigrette 5,50



Suppenküche

Tagessuppe (wöchentlich wechselnd) 4,50

Niedersächsische Hochzeitssuppe 5,50

Tagesgericht (wöchentlich wechselnd) **9,00**

Bitte erfragen Sie das Gericht!

Pasta

Euro

Duett von Ravioli an gebräunter Butter
& Spaghetti aglio olio mit Parmesanchip
dazu Garnelen an Zitronenpfeffer & Rinderfiletmedallions 21,50

Vegan

Maulteigtaschen in Tomatensugo, Kirschtomaten
mit Basilikum & Rucola (laktosefrei) 14,90

Burger

Burger mit Rote Bete Bratling, Tomate, Gewürzgurke,
Röstzwiebeln und BBQ Sauce
dazu Dippers und Räuchertofu-Pesto  15,90

Hirschburger (ca. 300 Gramm) mit Pflaumenchutney,
roten Zwiebeln, Pilzen, Bauchspeck, Tomate,
Ruccola & Cheddar
& Süßkartoffelpommes mit Sour Cream 18,50

Black Angus Burger
(ca. 360 Gramm) mit Bacon & Käse,
Salat, Tomate, Gewürzgurke, BBQ Sauce
& Röstzwiebeln,
Sour cream & frittierten Kartoffelchips 18,90

Fisch

Fluss-Zanderfilet auf zweierlei Senflinsen
dazu Vanillemöhren & sautierte Kirschtomaten 23,90

Fleischgerichte

Euro

Rinderfilet (ca. 200 Gramm) von der deutschen Färs
sous vide gegart unter der Kräuterkruste
mit Wintergemüse an Sauce Hollandaise (Lukull) &
Rosmarinkartoffeln 26,50

Brust und Keule von der Gans 25,50
oder Brust und Keule von der Ente 24,50
mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen & Sauce

Hirschkalbskeule an Preiselbeerjus mit Rahmwirsing,
Portweinbirne & Butterspätzle 25,50

Geschmortes Rinderbäckchen mit getrüffeltem
Selleriepüree & Butter-Petersilien-Möhren 24,90

Wiener Kalbschnitzel mit Preiselbeeren,
Gurkensalat & Bratkartoffeln 19,90

Gruß aus der Kutscherstube:
Currywurst & Pommes Frites 8,90

Für unsere Kleinen

Kleines Schnitzel mit Marktgemüse und Kroketten 9,50

Black Angus Burger (ca.180 Gramm Fleisch)
mit Bacon & Käse, Salat, Tomate, Gurke, Röstzwiebeln,
BBQ Sauce, frittierte Kartoffelchips & Sour cream 11,50

„Dinosaurier“ Chicken Nuggets
mit Remouladensauce und Marktgemüse 8,50

Weißer Bandnudeln mit Tomatensauce 7,50