

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

~~~

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,  
Parmesan & gerösteten Pinienkernen, Gurkensalat,  
Tomatenvinaigrette, Paprika & Möhrenstreifen  
mit Hirtenkäse 7,50  
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 Färse sous vide gegart unter der Kräuterkruste mit Wintergemüse an Sauce Hollandaise (Lukull) & Rosmarinkartoffeln	26,50
Entrecôte (ca. 250 Gramm) mit Kräuterbutter, Salatbeilage und Pommes Frites	28,00
Schweinefilet an Pfefferrahmsauce mit Wintergemüse und Rosmarinkartoffeln	24,50
Brust und Keule von der Ente mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen & Sauce	24,50
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**

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