

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

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 11.30 bis 14.30 Uhr
& von 17.30 bis 21.30 Uhr

Ihre Bestellung nehmen wir gern
jederzeit entgegen!

Vorspeisen

Euro

Gratinierter, karamellisierter Ziegenkäse, confierte Tomate, gegrillte Zucchini an Bärlauchvinaigrette 11,90

Carpaccio vom Rind auf Oliventapenade mit Pinienkernen, Gran Pardano und Staudensellerie 11,50

„Caesar Salad“ mit gerösteten Kürbiskernen, Knoblauchcroûtons 8,50

und Knusperhühnerbruststreifen 13,50

oder 5 Knuspergarnelen 16,50

Großer Blattsalatvielfalt mit Joghurt-Senfdressing, gerösteten Pinienkernen, Gurkensalat, 7,90

Tomatenvinaigrette, Paprika & Möhrenstreifen

mit Hirtenkäse 11,90

kleine Salatvielfalt 4,90

Zwei Bruschetta-Scheiben mit Tomatenwürfeln & lauwarmen Pilzsalat auf Rucola mit Himbeervinaigrette



6,90

Suppenküche

Pfifferlingscreme mit Crème fraîche 5,90

& Scheiben von der geräucherten Entenbrust 8,90

Niedersächsische Hochzeitssuppe 5,50

Pasta **Euro**

Zweierlei Gnocchi an Bärlauchsauce mit sautierten
Kirschtomaten, Pardanochip & Ziegenkäse 16,90


Spaghetti aglio olio (scharf) 14,50
& 5 Riesengarnelen 21,50

Weißer Tagliolini mit Rahm-Pfifferlingen & Speckchip 17,90

Vegan **Euro**

Maulteigtaschen in Tomatensugo
& Knuspernudeln 16,50

Burger

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

Black Angus Burger
(ca. 400 Gramm) mit Bacon & Käse,
Salat, Tomate, Gewürzgurke, BBQ Sauce
& Röstzwiebeln,
Sour cream & frittierten Kartoffelchips 19,50

Fisch

Fluss-Zanderfilet mit Rahm-Pfifferlingen
& Rosmarinkartoffeln 24,50

Zwei Matjesfilets vom Aalrauch und
nordischer Art mit Bratkartoffeln,
Hausfrauensauce & Bohnenbündchen 15,50

Thunfischfiletmedaillons im Sesammantel mit Wokgemüse
und Jasminreis an Zitronensauce 25,50

Fleischgerichte

Euro

Château Briand für 2 Personen (ca. 400 Gr.) auf Sommergemüse mit Rosmarinkartoffeln, Sauce Bearnaise und Jus 59,00

Rumpsteak "Strindbergh" (ca. 300 gr) unter der Senf-Zwiebelkruste mit Speckbohnen und Bratkartoffeln 28,50

Lammrücken mit Frühlingsgemüse, Rosamrinsauce & Drillinge 22,50

Wiener Kalbschnitzel mit Preiselbeeren, Gurkensalat & Bratkartoffeln 20,90

Jann Hirsch Hof Toast: Überbackene Schweinefiletmedaillons, Pilzrahm, Toast & Salat 16,90

Steaks vom Lavagrill:

Rinderfilet (ca. 200 Gramm) 27,50

Entrecôte von der deutschen Rinderfärsse > enthält ein Fettauge (ca. 250 Gramm) 28,00

Schweinefilet (ca. 200 Gramm) 22,50

Aufpreis pro 100 Gramm (300 bis 600 Gr. möglich) 7,50

Wählen Sie dazu:

Kräuterbutter oder Rosmarinjus oder

Pfefferrahmsoße vom grünen Pfeffer inklusive

Frühlingsgemüse oder Blattsalatvielfalt inklusive

Pfifferlinge 7,50

Big Potato mit Sauerrahm 4,50

Bratkartoffeln 4,50

Alle Steaks werden medium gebraten, wenn Sie es nicht anders wünschen!

Für unsere Kleinen

Euro

Black Angus Burger (ca.200 Gramm Fleisch)mit Bacon & Käse, Salat, Tomate, Gurke, Röstzwiebeln, BBQ Sauce, frittierte Kartoffelchips & Sour cream 11,50

„Dinosaurier“ Chicken Nuggets mit Remouladensauce, Frühlingsgemüse & Pommes Frites 8,50

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

Dessert

JHH-Becher

Mascarpone, Erdbeeren, Fruchtsauce, Cantuccini 6,90

Klassische Crème brûlée mit Pistazieneis 7,90

3erlei Sorbet mit Gin oder Wodka angegossen 6,50

Jann Hinsch Hof Sommer-Menü für 2 Personen

Sommer-Pilz-Salat

~~~

Château Briand auf Sommergemüse mit  
Rosmarinkartoffeln, Sauce Bearnaise und Jus

~~~

Klassische Crème brûlée mit Pistazieneis

3 Gang Euro 76,00 für 2 Personen (€38,00 p.P.)

Wir empfehlen:

Sommeraperitif: Lillet mit Raspberry
& Beerenfrüchten 0,2 l € 6,50

aus dem Bordeaux „Arrogant“,
Cabernet Sauvignon & Merlot Languedoc, France
0,75 l € 21,50