

<u>Vorspeisen</u>	<u>Euro</u>
Warm geräuchertes Lachsfilet mit Ringelbeete, Meerrettichhobel, Apfelvinaigrette	12,90
Carpaccio vom Rind auf Oliventapenade mit Pinienkernen, Gran Pardano und Staudensellerie	11,50
„Caesar Salad“ mit gerösteten Kürbiskernen, Knoblauchcroûtons	8,50
Große Blattsalatvielfalt mit Joghurt-Senfdressing, gerösteten Pinienkernen, Gurkensalat, Tomatenvinaigrette, Paprika & Möhrenstreifen mit Hirtenkäse	7,90 11,90
oder kleine Salatvielfalt	4,90
Zwei Bruschetta-Scheiben mit Tomatenwürfeln & lauwarmen Pilzsalat auf Rucola	6,90
	
<u>Suppenküche</u>	
Tomatenessenz mit Gemüsejulienne	5,90
& mit mariniertem Rinderfilet	8,90
Niedersächsische Hochzeitssuppe	5,50
<u>Pasta</u>	<u>Euro</u>
Zweierlei Gnocchi mit sautierten Kirschtomaten & Ziegenkäse	16,90

Spät-Sommergerichte

Euro

„Caesar Salad“ mit gerösteten Kürbiskernen,
Knoblauchcroûtons **und** Knusperhühnerbruststreifen 13,50
oder 3 Knuspergarnelen 15,50


Flammkuchen mit Sour cream

und Tomate /Mozzarella 8,90

oder Lachs und Lauch 9,90

oder Elsässer Arte mit Speck und Zwiebeln 9,90

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 19,90

Fisch

Gebratenes Lachsfilet an Ricotta-Ravioli, Rucola
und sautierten Kirschtomaten 22,50

Fluss-Zanderfilet, lingurischer Blattspinat mit
Pinienkernen & Kartoffel-Meerrettichpüree 24,90

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

<u>Fleischgerichte</u>	<u>Euro</u>
Château Briand für 2 Personen (ca. 400 Gr.) auf Sommergemüse mit Rosmarinkartoffeln, Sauce Bearnaise und Jus	69,00
Rumpsteak "Strindbergh" (ca. 300 gr) unter der Senf-Zwiebelkruste mit Speckbohnen und Bratkartoffeln	28,50
Lammrücken mit Sommergemüse, Rosmarinsauce & Drillinge	22,50
Wiener Kalbschnitzel mit Preiselbeeren, Gurkensalat & Bratkartoffeln	20,90
Jann Hinsch Hof Toast: Überbackene Schweinefiletmedaillons, Pilzrahm, Toast & Salat	16,90
<u>Steaks vom Lavagrill:</u>	
Rinderfilet (ca. 200 Gramm)	27,50
Entrecôte von der deutschen Rinderfärsse > enthält ein Fettagge (ca. 250 Gramm)	28,00
Schweinefilet (ca. 200 Gramm)	22,50
Aufpreis pro 100 Gramm (300 bis 600 Gr. möglich)	7,50
<u>Wählen Sie dazu:</u>	
Kräuterbutter <u>oder</u> Rosmarinjus <u>oder</u> Pfefferrahmsoße vom grünen Pfeffer	inklusive
Sommergemüse <u>oder</u> Blattsalatvielfalt	inklusive
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

Chicken Nuggets mit Remouladensauce, Frühlingsgemüse & Pommes Frites 8,50

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

Dessert

JHH-Becher

Mascarpone, Heidelbeeren, 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

~~~

Rücken und Keule von der Heidschnucke  
vom Heidschnuckenhof Niederohe  
mit Sommergemüse oder Kartoffelgratin

~~~

Klassische Crème brûlée mit Pistazieneis

3 Gang Euro 94,00 für 2 Personen (€ 47,00 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