



Jann Hirsch Hof Menü

Wildessenz mit Kräuterflädle

~~~

Rücken vom Hirsch aus hiesigen Wäldern  
(sous vide gegart)  
mit Williams-Christ-Portweinbirne,  
getrübelt Kartoffel-Selleriepüree & wilder Brokkoli

~~~

Schokoladenküchlein mit Sauerrahmeis & Rumkirschen

3 Gang Euro 43,50 p.P.

Wir empfehlen:

Prosecco mit Cassis
& Beerenfrüchten 0,2 l € 6,50

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

Vorspeisen **Euro**

Warm geräuchertes Lachsfilet mit Ringelbeete,
Meerrettichhobel, Apfelvinaigrette 12,90

Geräucherte Entenbrust mit Birnenschutney
an Friséesalat mit Johannisbervinaigrette 13,90

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

Große Blattsalatvielfalt mit Joghurt-Senfdressing,
gerösteten Pinienkernen, Gurkensalat,
Tomatenvinaigrette, Paprika & Möhrenstreifen
mit Hirtenkäse 8,90

oder kleine Salatvielfalt 5,50

Zwei Bruschetta-Scheiben mit Tomatenwürfeln,
Rucola & Parmesan 6,90



Suppenküche

Kürbissuppe-Ingwersuppe mit Kürbiskernöl 6,50
mit Riesengarnele und gerösteten Kürbiskernen 8,50

Niedersächsische Hochzeitssuppe 5,90

Pasta **Euro**

Kürbis-Gnocchi mit sautierten Kirschtomaten
& Ziegenkäse 17,50

Fisch	Euro
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	16,90
<u>Steaks vom Lavagrill:</u>	
Rinderfilet (ca. 200 Gramm)	28,50
Entrecôte von der deutschen Rinderfärsse > enthält ein Fettagge (ca. 250 Gramm)	29,00
Schweinefilet (ca. 200 Gramm)	23,50
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
Marktgemüse <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!**

Fleischgerichte

Euro


Lammrücken mit Marktgemüse, Rosmarinsauce
& Drillingen 24,90

Wiener Kalbschnitzel mit Preiselbeeren,
Gurkensalat & Bratkartoffeln 20,90

Geschmorte Rehkeule vom Reh aus hiesigen Wäldern
an Preiselbeerjus mit Rahmwirsing
und Dauphinekartoffeln 29,90

Brust und Keule von der Bauernente an Orangensauce
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 25,90

Burger

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

Black Angus Burger
(ca. 400 Gramm) mit Bacon & Käse,
Salat, Tomate, Gewürzgurke, BBQ Sauce
& Röstzwiebeln,
Sour cream & frittierten Kartoffelchips 19,90

Hirschburger (ca. 300 Gramm) mit Pflaumenchutney,
roten Zwiebeln, Pilzen, Bauchspeck, Tomate,
Ruccola & Cheddar
& Süßkartoffelpommes mit Sour Cream 21,50

Für unsere Kleinen

Euro

Black Angus Burger (ca.200 Gramm Fleisch)mit Bacon & Käse, Salat, Tomate, Gurke, Röstzwiebeln, BBQ Sauce, Dippers & Sour cream	12,90
Chicken Nuggets mit Remouladensauce, Marktgemüse & Pommes Frites	8,50

Dessert

JHH-Becher

Mascarpone, Rumkirschen, Fruchtsauce, Amarettin crunch	8,50
Klassische Crème brûlée mit Pistazieneis	8,90
3erlei Sorbet mit Früchten & Gin oder Wodka angegossen	7,50

Kutscherstubenkarte

Euro

Schweinerückensteak mit Schwenkzwiebeln und
Ofenkartoffel mit Sour cream 12,90

Flammkuchen mit Sour cream
und Tomate /Mozzarella 8,90
oder Lachs und Lauch 10,90
oder Elsässer Arte mit Speck und Zwiebeln 10,90

Black Angus Burger
(ca. 200 Gramm) mit Bacon & Käse,
Salat, Tomate, Gewürzgurke, BBQ Sauce
& Röstzwiebeln,
Sour cream & Dippers 12,90

Jann Hirsch Hof Toast:
Überbackene Schweinefiletmedaillons, Pilzrahm,
Toast & Salatbouquet 15,90

Strammer Max:
2 Spiegeleier auf Brot mit Landrauchschorlen
und Gewürzgurke 8,50

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