

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:

Mittwoch bis Samstag

von 17.30 bis 21.30 Uhr

& Sonntag von 11.30 bis 14.30 Uhr

Für Hotelgäste haben wir Sonntag bis  
Dienstag abends geöffnet!

Ihre Bestellung nehmen wir gern  
jederzeit entgegen!

## **Aktionstage**

### **Montag – Rouladen-Tag**

Hausgemachte Rinderroulade mit Buttermöhren  
und Kartoffelstampf

16,50 Euro pro Portion

### **Dienstag – Steak-Tag**

Schweinerückensteak mit Schmorzwiebeln,  
Ofenkartoffeln und Sour Cream

12,50 Euro pro Person

### **Mittwoch – Pizza-Tag**

Original italienische Pizza aus dem Steinofen mit Belag  
siehe Liste

10,50 Euro pro Person

### **Donnerstag – Steak-Tag**

Sie erhalten 17% Rabatt auf alle Steaks und Filets aus  
unserer Steakkarte!

Rinderfilet, Entrecôte, sowie Schweinefilet!

### **Freitag – Burger-Tag**

Burger vom Bio-Rind (ca.360g) mit Bacon, Käse, Salat,  
Röstzwiebeln sowie Wedges mit 20 % Rabatt

### **Sonntag – Enten-Tag**

Halbe Bauernente an Orangensauce mit Apfelrotkohl und

Kartoffelklößen  
24,50 Euro pro Person

**Vorspeisen** **Euro**

---

Trilogie von warm geräucherten Forellenfilet,  
Thunfischcarpaccio und Knuspergarnele  
an Wintersalat mit Himbeervinaigrette 12,90

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

Kleine Blattsalatvielfalt mit Joghurt-Senfdressing,  
gerösteten Pinienkernen, Gurkensalat,  
Tomatenvinaigrette, Paprika & Möhrenstreifen 5,50

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



**Suppenküche**

Pastinakenschaumsüppchen mit Kartoffelstroh 6,50  
mit Riesengarnele im Kartoffelnest 8,50

Niedersächsische Hochzeitssuppe 5,90

**Pasta** **Euro**

---

Kürbis-Gnocchi mit sautierten Kirschtomaten  
& Ziegenkäse 17,50

**Fisch** **Euro**

---

Weißes Heilbuttfilet an Erbsen-Minz-Vanillepüree mit Agnolotti mit Steinpilzfüllung dazu Kaiserschoten und sautierte Kirschtomaten 26,50

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

Zwei Matjesfilets vom Aalrauch und nordischer Art mit Bratkartoffeln, Hausfrauensauce & Bohnenbündchen 16,90

**Steaks vom Lavagrill:**

Rinderfilet (ca. 200 Gramm) 28,50

Rumpsteak (ca. 200 Gramm) 24,50

Hirschrückensteak (ca. 200 Gramm) 27,50

**Wählen Sie dazu:**

Kräuterbutter oder Rosmarinjus oder Pfefferrahmsoße vom grünen Pfeffer inklusive

Marktgemüse **oder** Blattsalatvielfalt inklusive

Big Potato mit Sauerrahm 4,50

Bratkartoffeln 4,50

**Alle Steaks werden medium gebraten,**

**wenn Sie es nicht anders wünschen!**

**Fleischgerichte** **Euro**

---

Knuspriger Gänsebraten von der Brust an  
Wacholdersauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 29,50


Zart geschmorte Rehkeule mit Pastinakenpürree,  
Portweinbirne & Butterspätzle 27,50

Brust und Keule von der Bauernente an Orangensauce  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 26,90

Wiener Kalbschnitzel mit Preiselbeeren,  
Gurkensalat & Bratkartoffeln 20,90

Klassischer Grünkohl mit Bregenwurst und Kasseler  
vom Nacken dazu Salzkartoffeln und Senf 16,50

**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,  
Amarettinicrunch 8,50

Lebkuchen-Crème brûlée mit hausgemachtem  
Schokoladeneis und Zuckerfrucht 8,90

3erlei Sorbet mit Früchten  
& Gin oder Wodka angegossen 7,50

### **Wählen Sie selbst aus folgenden Eissorten:**

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Pistazie, Walnuss,  
Stracciatella - je Kugel 1,50

### **und dazu zur Wahl:**

Sahne 0,80

Schokoladensauce 1,60

Eierlikör	1,50
Heiße Kirschen	3,50

### **Wintermenü**

Pastinakenschaumsüppchen  
mit Kartoffelstroh

~~~

Zart geschmorte Rehkeule mit Wirsing,  
Portweinbirne & Butterspätzle

~~~

Lebkuchen-Crème brûlée mit hausgemachtem  
Schokoladeneis und Zuckerfrucht

Euro 36,00 pro Person

### **Rotweinempfehlung**

Zuversicht, Spätburgunder, QbA trocken  
Biowein

Weingut Abril, Baden 0,375 € 12,50

## **Kutscherstubenkarte**

**Euro**

Knusprige Gänsekeule an Wacholdersauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	22,50
Black Angus Burger (ca. 200 Gramm) mit Bacon & Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, BBQ Sauce & Röstzwiebeln, Sour cream & frittierten Kartoffelchips	12,90
Klassischer Grünkohl mit Bregenwurst dazu Salzkartoffeln und Senf	12,50
Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salatbeilage	15,50
Großer bunter Salat mit Hühnerbruststreifen in Pankomehl gebacken	11,50
Currywurst mit Pommes	8,90
Strammer Max mit 2 Spiegeleiern, Bratkartoffeln und Gewürzgurke	8,50