

Vorspeisen

Euro

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

Lauwarmer Spargelsalat mit Erdbeeren 9,50

Carpaccio vom Rind auf Oliventapenade mit
Pinienkernen, Grana Pardano und Staudensellerie 11,90

Blattsalatvielfalt mit Joghurt-Senfdressing,
gerösteten Kernen, Gurkensalat, Cherry-Tomaten,
Paprika, Radieschen & Grana Pardano 6,50

Zwei Bruschetta-Scheiben mit Tomatenwürfeln,
Rucola & Parmesan 7,50

Suppenküche

Spargelcreme mit Mandelsahne 6,50

Niedersächsische Hochzeitssuppe 6,90

Vegetarisch/ Pasta

Spaghetti aglio olio mit vier Garnelen
& Grana Pardano 19,50

Zweierlei Gnocchi an Tomatenpesto
mit Ziegenkäse & sautierten Kirschtomaten 18,50

Spinatknödel an Spargelrahm mit Salatbeilage 16,50

Vegan

Euro

Zwei Bruschetta-Scheiben mit Tomatenwürfeln
& Rucola 6,90

Burger mit Rote Bete Bratling, Guacamole, Mango,
roten Zwiebeln & Rucolasalat
dazu Dippers und Chutney 16,90



Spargel vom Soltauer Hof

Portion Stangenspargel (vegan möglich) 18,90
& Kalbsschnitzel 26,90
& Katenschinken 26,50
& Lachsfilet 24,90
& Rührei 20,90

**dazu servieren wir Heidekartoffeln, Sauce Hollandaise
oder zerlassene Butter**

Fisch

Scholle „Finkenwerder Art“ mit Dillkartoffeln
und Gurkensalat 19,50

Fluss-Zanderfilet, lingurischer Blattspinat mit
Pinienkernen & Kartoffel-Meerrettichpüree 25,50

Zwei Matjesfilets vom Aalrauch und
nordischer Art mit Bratkartoffeln,
Hausfrauensauce & Bohnenbündchen 17,50

Burger

Euro

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, Rucola
& Cheddar & Süßkartoffelpommes mit Sour Cream 21,90

Fleischgerichte

Duett vom Hirschrückensteak unter der Kräuterkruste &
zart geschmorte Rehkeule dazu Portweinbirne,
Buchenpilzen, wilder Broccoli & Dauphinekartoffeln 29,50

Wiener Kalbschnitzel mit Preiselbeeren,
Gurkensalat & Bratkartoffeln 20,90

Steaks vom Lavagrill:

Rumpsteak (ca. 200 Gramm) 26,50

Entrecôte (mit Fettauge, ca. 250 Gramm) 28,50

Bavette (Flanken-Rindersteak mit ca. 250 gr) 29,50

Aufpreis pro 100 Gramm 8,50

Wählen Sie dazu:

Kräuterbutter oder Kalbjus 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!**

Für unsere Kleinen

Euro

| | |
|--|-------|
| Black Angus Burger (ca.200 Gramm Fleisch)mit Bacon & Käse, Salat, Tomate, Gurke, Röstzwiebeln, BBQ Sauce, Dippers & Sour cream | 13,50 |
| Chicken Nuggets mit Remouladensauce, Marktgemüse & Pommes Frites | 8,90 |

Dessert

| | |
|---|------|
| Erdbeer-Rhabarberkompott mit Vanilleeis & Knusper | 6,90 |
| Crème brûlée mit Pistazieneis und Zuckerfrucht | 9,50 |
| 3erlei Sorbet mit Früchten & Gin oder Wodka angegossen | 8,50 |

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 |

Jann Hirsch Hof Spargel-Menü

Spargelcremesuppe mit Bärlauchsahne

~~~

Frischer Stangenspargel mit rohem Schinken oder Kalbschnitzel dazu Heidekartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

~~~

Erdbeer-Rhabarberkompott mit Vanilleeis

3 Gang Euro 36,90 p.P.

Weißweinempfehlung

2020er **Weißburgunder, Zuversicht, trocken**
Biowein, frischer Sommerwein Weingut Abril,
Baden 0,375 l Euro 8,50

Kutscherstubenkarte

Euro

| | |
|--|---------------|
| Black Angus Burger (ca. 200 Gramm) mit Bacon & Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, BBQ Sauce & Röstzwiebeln, Sour cream & frittierten Kartoffelchips | 13,50 |
| Großer bunter Salat mit Putenbruststreifen | 13,50 |
| Leberkäse mit Schwenkzwiebeln & Kartoffelpüree dazu Spiegelei | 9,50 11,50 |
| Currywurst mit Pommes | 8,90 |
| „Jann Hirsch Hof“ Spezial Überbackenes Schweinefilet an Salatbouquet mit Pilzen in Rahm und Toast | 15,90 |