

<u>Vorspeisen</u>	<u>Euro</u>
Matjestatar an Wildkräutersalat mit Granatapfel & geröstetem Brot	12,90
„Caesar Salad“ mit gerösteten Kürbiskernen, Knoblauchcroûtons	9,50
und Knusperhühnerbruststreifen	14,50
oder 5 Knuspergarnelen	17,50
Carpaccio vom Rind auf Oliventapenade mit Pinienkernen, Grana Pardano und Staudensellerie mit gebratenen Pfifferlingen	11,90 13,90
Blattsalatvielfalt mit Joghurt-Senfdressing, gerösteten Kernen, Gurkensalat, Cherry-Tomaten, Paprika, Radieschen & Grana Pardano	6,50
Zwei Bruschetta-Scheiben mit Tomatenwürfeln, Rucola & Parmesan	7,50
 <u>Suppenküche</u>	
Pfifferlingscreme mit Crème fraîche	6,90
& Scheiben von der geräucherten Entenbrust	9,50
Niedersächsische Hochzeitssuppe	6,90

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



Vegetarisch/ Pasta

Parmesanknödel mit Pfifferlingen in Rahm 17,50

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

Weißer Tagliolini mit Rahm-Pfifferlingen & Speckchip 18,90

Fisch

Seeteufelmedaillons mit Panchetta auf Limonenpüree
mit Blattspinat & Dijon-Senfsoße 29,50

Fluss-Zanderfilet mit Kräuter-Pfifferlingen
dazu Risotto mit Hobel vom Delicheese 26,50

Zwei Matjesfilets vom Aalrauch und
nordischer Art mit Bratkartoffeln,
Hausfrauensauce & Bohnenbündchen 17,90

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

Unser „Surf & Turf“:
Flankensteak vom US-Biorind mit Kaisergranat dazu
karamellierte Portweinjus, Selleriepüree
& Minigemüse 35,50

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

Wiener Kalbschnitzel mit Preiselbeeren,
Gurkensalat & Bratkartoffeln 20,90

Geschmorte Lammhaxe an Ratatouillegemüse und
Olivenkartoffelpüree 26,50

Saftige Maispoularde mit Knusperhaut an Sezchuan-
Pfeffersauce mit Erbsenduett, gegrillte pikante Aprikose
und ausgebackenen Kartoffeln 25,50

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
Fischstäbchen mit Kartoffelpüree	8,50
Bandnudeln mit Tomatensauce	7,50

Dessert

Variation von der Erdbeere mit Ragôut & Vanilleeis Erdbeer-Panna Cotta & Erdbeer-Chili-Mousse auf Erdbeersauce	8,90
Heidelbeer-Mascarpone-Knusperbecher	7,50
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 Sommer-Menü

Kleines Carpaccio vom Rind auf Oliventapenade mit
Pinienkernen, Grana Padano, Staudensellerie &
gebratenen Pfifferlingen an Limonenöl

~~~

Unser „Surf & Turf“:

Flankensteak vom US-Biorind mit Kaisergranat dazu  
karamellierte Portweinjus, Selleriepüree  
& Minigemüse

~~~

3erlei Sorbet mit Früchten
& Gin oder Wodka angegossen

3 Gang Euro 49,90 p.P.

Rotweinempfehlung

**2019er Merlot, Cabernet Franc- Jean Faure la Reserve,
trocken, Saint Emilion, Bordeaux**

0,75 l Euro 37,50

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 Hühnerbruststreifen	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
Flammkuchen mit feuriger Tomatensauce, Paprika, Oliven & Mozzarella	11,50
oder mit Speck Zwiebeln	10,50