

## **Vorspeisen**

**Euro**

Trilogie der Vorspeise mit Hirschschinken an Galiamelone,  
rosa Entenbrustscheiben, geräucherte Lachspraline  
an Salatbouquet 15,50

Thunfischcarpaccio mit gebackenen Garnelen,  
Wakamesalat und Sesamhippe 13,90

Carpaccio vom Rind auf Oliventapenade mit  
Pinienkernen, Grana Pardano und Staudensellerie 12,90  
mit gebratenen Pfifferlingen 15,50

Blattsalatvielfalt mit Joghurt-Senfdressing,  
gerösteten Kernen, Gurkensalat, Cherry-Tomaten,  
Paprika, Radieschen & Grana Pardano 6,90

Zwei Bruschetta-Scheiben mit Tomatenwürfeln,  
Rucola & Grana Pardano 7,50

## **Suppenküche**

Kürbis-Ingwersuppe, geröstete Kürbiskerne & Öl 7,50  
& Lolli vom geräucherten Lachs 9,90

Niedersächsische Hochzeitssuppe 6,90

## Vegan

**Euro**

Zwei Bruschetta-Scheiben mit Tomatenwürfeln  
& Rucola 6,90

Burger mit Rote Bete Bratling, Pilze, Preiselbeeren,  
roten Zwiebeln & Rucolasalat  
dazu Süßkartoffelpommes und Kürbis-Chutney 16,90



## Vegetarisch/ Pasta

Hausgemachte Knödel mit Grana Pardano (Hartkäse)  
und Semmeln dazu Pilze in Rahm 17,50

Pastaduoett mit weißen Tagliolini & Ravioli  
mit Riesengarnelen & Rinderfilet, Parmesanhippe 25,90

## Fisch

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

Fluss-Zanderfilet mit Kräuter-Pilzrisotto  
& Hobel vom Delicheese 26,50

Zwei Matjesfilets vom Aalrauch und  
nordischer Art mit Bratkartoffeln,  
Hausfrauensauce & Bohnenbündchen 18,50

## **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**

Rosé gebratenes Flankensteak vom Rind (ca. 200 g.) mit  
Rosmarinjus mit Selleriepüree, Speckbohnen  
und Bratkartoffeln 28,90

Wiener Kalbschnitzel mit Preiselbeeren,  
Gurkensalat & Bratkartoffeln 23,90

Halbe Bauernente mit Brust & Keule an Orangensauce  
dazu Preiselbeerrotkohl & Kartoffelklöße 29,50

Duett vom Hirschrückensteak unter der Kräuterkruste &  
zart geschmorter Rehkeule, dazu Portweinbirne,  
Buchenpilzen, wilder Broccoli & Dauphinekartoffeln 30,50

Wildschweinbraten mit Rahmwirsing, Pilzen und  
hausgemachten Mandelkroketten 27,90

## **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	9,90
Fischstäbchen mit Kartoffelpüree	8,50
Bandnudeln mit Tomatensauce	7,50

## **Dessert**

Tagesdessert: Variation mit drei Leckereien	9,50
Zwetschgenragôut-Mascarpone-Knusperbecher	7,90
Crème brûlée mit Pistazieneis	8,90

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

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Pistazie, Walnuss, Stracciatella - je Kugel	1,80
--	------

## **und dazu zur Wahl:**

Sahne	1,00
Schokoladensauce	1,80
Eierlikör	2,00
Heiße Kirschen	3,90

## Jann Hirsch Hof Herbst-Menü

Kürbis-Ingwersuppe, geröstete Kürbiskerne & Öl  
& Lollo vom geräucherten Lachs

~~~

Halbe Bauernente mit Brust & Keule an Orangensauce  
dazu Preiselbeerrotkohl & Kartoffelklöße

~~~

Crème brûlée mit Pistazieneis

**3 Gang Euro 46,90 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 Knusper-Huhn	14,50
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
Schweinsbraten an Altbiersauce mit Bayrisch Kraut und Semmelklöße	16,90