

**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 Waldpilzen 15,50

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

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

**Suppenküche** **Euro**

Kürbis-Ingwersuppe, geröstete Kürbiskerne & Öl 7,50  
& geräucherte Lachspraline 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 16,90  
dazu Süßkartoffelpommes und Kürbis-Chutney



## **Vegetarisch/ Pasta**

**Euro**

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**

**Euro**

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

Euro

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
Knuspriger Gänsebraten mit Brust und Keule an Wacholdersauce dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	35,50
Klassischer Grünkohl mit Bregenwurst und Kasseler vom Nacken dazu Salzkartoffeln und Senf	18,50

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

**Dessert****Euro**

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 Winter-Menü**

Kürbis-Ingwersuppe, geröstete Kürbiskerne & Öl  
& geräucherte Lachspraline

~~~

Knuspriger Gänsebraten mit Brust und Keule  
an Wacholdersauce dazu Apfelrotkohl  
und Kartoffelklöße

~~~

Crème brûlée mit Pistazieneis

**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**

Klassischer Grünkohl mit Bregenwurst dazu Salzkartoffeln und Senf	15,50
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
Currywurst mit Pommes	8,90
„Jann Hensch Hof“ Spezial Überbackenes Schweinefilet an Salatbouquet mit Pilzen in Rahm und Toast	15,90

**Ab sofort wieder da (solange der Vorrat reicht)!**

Ganze Gans außer Haus zum Abholen erhältlich:

1 ganze Gans für 4 Personen fertig gegart

im Ganzen oder zerlegt

mit Preiselbeerrotkohl, Kartoffelklößen und Sauce

für € 139,00 komplett

(heiß zum Mitnehmen verpackt)

Auch außer Haus zum Abholen an den Weihnachtstagen  
von 11.30 bis 15.00 Uhr mit Vorbestellung möglich!

**Für Reservierungen sprechen Sie bitte unser Personal an!**