

Vorspeisen **Euro**

Geräucherte Lachstranche an Fenchelsalat,
 Wildkräuter, Meerrettich und Brotchip 14,50

Thunfischcarpaccio mit gebackenen Garnelen,
 Wakamesalat und Sesamhippe 13,90

Carpaccio vom Rind auf Oliventapenade mit
 Pinienkernen, Grana Pardano und Staudensellerie 13,90
 mit gebratenen Waldpilzen 15,90

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

Zwei Bruschetta-Scheiben mit Tomatenwürfeln,
 Rucola & Grana Pardano 7,90

Suppenküche **Euro**

Kürbis-Ingwersuppe, geröstete Kürbiskerne & Öl 7,90
 & 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 17,90



Vegetarisch/ Pasta **Euro**

Hausgemachte Knödel mit Grana Pardano
und Semmeln dazu Pilze in Rahm 18,90

Pastaduoett mit weißen Tagliolini & Ravioli
mit Riesengarnelen & Rinderfilet, Parmesanhippe 26,90

Fisch **Euro**

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

Fluss-Zanderfilet mit Kräuter-Pilzrisotto
& Hobel vom Delicheese 27,50

Zwei Matjesfilets vom Aalrauch und
nordischer Art mit Bratkartoffeln,
Hausfrauensauce & Bohnenbündchen 18,90

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. 400 Gramm) mit Pflaumenchutney, roten Zwiebeln, Pilzen, Bauchspeck, Tomate, Rucola & Cheddar & Süßkartoffelpommes mit Sour Cream	24,90

Fleischgerichte	Euro
Rosé gebratenes Flankensteak vom Rind (ca. 200 g.) mit Rosmarinjus mit Selleriepüree, Speckbohnen und Bratkartoffeln	29,90
Wiener Kalbschnitzel mit Preiselbeeren, Gurkensalat & Bratkartoffeln	25,90
Duett von zart geschmorter Hirsch- und Rehkeule, dazu Portweinbirne, Buchenpilze, wilder Broccoli & Dauphinekartoffeln	32,90
Knuspriger Gänsebraten mit Brust und Keule an Wacholdersauce dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	32,50

<u>Für unsere Kleinen</u>	<u>Euro</u>
Black Angus Burger (ca.200 Gramm Fleisch)mit Bacon & Käse, Salat, Tomate, Gurke, Röstzwiebeln, BBQ Sauce, Dippers & Sour cream	13,90
Chicken Nuggets mit Remouladensauce, Marktgemüse & Pommes Frites	9,90
Fischstäbchen mit Kartoffelpüree	8,50
Bandnudeln mit Tomatensauce	8,50
<u>Dessert</u>	<u>Euro</u>
Tagesdessert: Variation mit drei Leckereien	9,50
Zwetschgenragôut-Mascarpone-Knusperbecher	7,90
Crème brûlée mit Pistazieneis	8,90
<u>Wählen Sie selbst aus folgenden Eissorten:</u>	
Vanille, Erdbeere, Schokolade, Pistazie, Walnuss, Stracciatella - je Kugel	2,00
<u>und dazu zur Wahl:</u>	
Sahne	1,00
Schokoladensauce	1,80
Eierlikör	2,00
Heiße Kirschen	3,90

Jann Hirsch Hof Winter-Menü

Thunfischcarpaccio mit gebackenen Garnelen,
Wakamesalat und Sesamhippe

~~~

Duett von zart geschmorter Hirsch- und Rehkeule,  
dazu Portweinbirne, Buchenpilze,  
wilder Broccoli & Dauphinekartoffeln

~~~

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