



Rustikales Landhaus-Menü

Klassische Hochzeitssuppe in Tasse serviert

Filet von der Putenbrust im Ganzen gebraten

und geschmorter Burgunderbraten vom Rind

an zweierlei Saucen,

dazu Gemüse des Marktes wie Karamell-Möhren, Mandelbroccoli,

Blumenkohl & Kohlrabi,

Rosmarinkartoffeln & Kroketten

Vanille-Parfait mit Früchten (warm oder kalt)

Euro 39,50 pro Person

Hauptgang auf Platten serviert Euro 47,50 pro Person

(zur Zeit gültige Preise)

Stand 26.08.2023

Jann-Hinsch-Hof- Menü

Vorspeisenvariation „Jann Hinsch Hof“

mit hausgebeiztem Lachs auf Kartoffelrösti,

Tomate & Büffelmozzarella,

Honigmelone mit Landrauchschinken

Hochzeitssuppe in der Tasse serviert

Schweinefilet unter der Kräuterkruste

und Rinderfilet im Ganzen gebraten

an zweierlei Saucen,

dazu Gemüse der Saison,

Rosmarinkartoffeln & Kartoffelkroketten

Jann Hinsch Hof Dessert Variation

mit verschiedenen Komponenten

Euro 53,50 pro Person

Hauptgang in Buffetform auf Platten serviert Euro 62,50 pro Person

(zur Zeit gültige Preise)

Stand 26.08.2023