

<u>Vorspeisen</u>	<u>Euro</u>
Carpaccio vom Rind auf Oliventapenade mit Pinienkernen, Grana Pardano und Staudensellerie	14,90
Wintersalat mit Ziegenfrischkäse & hausgebackenem Kürbisbrot mit Sour cream	12,90
Gebeizter Lachs im Crêpemantel auf Kartoffelrösti & Sauce Bearnaise	10,90
Blattsalatvielfalt mit Joghurt-Senfdressing, gerösteten Kernen, Gurkensalat, Cherry-Tomaten, Paprika, Radieschen & Grana Pardano	7,90
Zwei Bruschetta-Scheiben mit Tomatenwürfeln, Rucola & Grana Pardano	8,90
<u>Suppenküche</u>	
Niedersächsische Hochzeitssuppe	7,50
Linsencremesuppe mit frittiertem Rucola & geräuchertem Kasseler	8,50

Pasta (vegetarisch)

Herzravioli mit Rote Beete & Ziegenfrischkäse
& schwarze Spaghettini mit Kürbisschaum 16,90

Bandnudeln in Gorgonzolasauce mit Gran Pardano,
glacierten Kirschtomaten & Rucola 15,90

Fisch

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Rahmkraut & Dillkartoffeln 26,50

Kabeljaufilet an Dijon-Senfsauce
auf Blattspinat mit Kirschtomaten
& Kartoffel-Meerrettichpüree 30,90

Zwei Matjesfilets vom Aalrauch und
nordischer Art mit Bratkartoffeln,
Hausfrauensauce & Bohnenbündchen 20,90

Burger

Black Angus Burger
(ca. 400 Gramm) mit Bacon & Käse,
Salat, Tomate, Gewürzgurke, BBQ Sauce & Röstzwiebeln,
Sour cream & frittierten Kartoffelchips 22,90

Hirschburger (ca. 400 Gramm) mit Pflaumenchutney,
roten Zwiebeln, Pilzen, Bauchspeck, Tomate, Rucola
& Cheddar & Süßkartoffelpommes mit Sour Cream 25,90

Fleischgerichte

Rumpsteak (ca. 250 gr.) mit Fettrand an Pfeffersauce
dazu Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln 30,90

Wiener Kalbschnitzel mit Preiselbeeren,
Gurkensalat & Bratkartoffeln 28,90

Halbe Bauernente mit Brust & Keule an Orangensauce
dazu Preiselbeerrotkohl & Kartoffelklöße 31,90

Steakgerichte

Euro

Rinderfilet vom Black Angus (ca. 200 Gramm) 28,90
>Aufpreis pro 100 Gramm (300 bis 600 Gr. möglich) 9,00
Schweinefilet (ca. 200 Gramm) 20,90
Putenbrustfilet 21,90
Hirschrücken aus der Region (ca. 200 Gramm) 22,90

Wählen Sie dazu:

Kräuterbutter **oder**

Pfefferrahmsoße vom grünen Pfeffer 3,00

Saisonales Pfannengemüse 5,90

Blattsalatvielfalt 4,90

Big Potato mit Sauerrahm 4,90

Bratkartoffeln 4,90

Pommes frites 5,00

Süßkartoffelpommes 5,90

Kroketten 5,00

Dippers 5,50

Vegan **Euro**

Zwei Bruschetta-Scheiben mit Tomatenwürfeln
& Rucola 7,50

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen
dazu geräucherter Tofu 8,50

Burger mit Rote Bete Bratling, Pilze, Preiselbeeren,
roten Zwiebeln & Rucolasalat
dazu Süßkartoffelpommes und Chutney 20,90

Tortellini mit Gemüsefüllung an Tomatensugo mit
glacierten Kirschtomaten & frittiertem Rucola 14,50

Für unsere Kleinen **Euro**

Black Angus Burger (ca.200 Gramm Fleisch)mit Bacon &
Käse, Salat, Tomate, Gurke, Röstzwiebeln, BBQ Sauce,
Dippers & Sour cream 15,90

Kleines Schweineschnitzel mit Erbsen & Möhren
& Pommes Frites 12,50

Chicken Nuggets mit Remouladensauce,
Marktgemüse & Pommes Frites 9,90

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree 9,90

Bandnudeln mit Tomatensauce 9,90



Dessert

Tirami Su mit frischen Früchten & Schokoladeneis	7,90
Crème brûlée mit Heidelbeersorbet	9,90

Wählen Sie selbst aus folgenden Eissorten:

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Pistazie, Walnuss, Stracciatella - je Kugel	2,90
---	------

und dazu zur Wahl:

Sahne	1,20
Schokoladensauce	2,20
Eierlikör	2,50
Heiße Kirschen	4,50

Jann Hirsch Hof Winter-Menü

Linsencremesuppe mit frittiertem Ruccola

~~~

Knuspriger Entenbraten mit Brust und Keule  
an Orangensauce dazu Apfelrotkohl  
und Kartoffelklöße

~~~

Crème brûlée mit Heidelbeersorbet

3 Gang Euro 47,50 p.P.

Kutscherstubenkarte

Euro

Black Angus Burger (ca. 200 Gramm) mit Bacon & Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, BBQ Sauce & Röstzwiebeln, Sour cream & frittierten Kartoffelchips	15,90
Großer Salat mit Rinderfiletstreifen	16,50
mit Putenbruststreifen	15,50
mit Schweinefiletstreifen	14,50
Schweineschnitzel mit Salatbeilage und Pommes Frites	15,50
Schweinenackensteak mit gemischtem Salat & Ofenkartoffel mit Sour cream	14,50
Currywurst mit Pommes	9,90
Frikkadellen mit Kartoffelstampf & Jus	9,90
Bratkartoffeln mit Spiegelei & Gewürzgurke	8,90

Bürgerliche Küche

Euro

Zart geschmorter Rheinischer Sauerbraten vom Hirsch mit Rotkohl & Kartoffelklößen	22,90
Wirsingroulade an Rotwein- Zwiebelsauce mit Petersilienkartoffeln	16,90
Filetspitzen in Champignonrahm mit Mandelbrokkoli & Butterspätzle	14,50
Käsespätzle mit Röstzwiebeln (vegetarisch) und gemischtem Salat	11,90
Klassischer Grünkohl mit Bregenwurst und Kasseler vom Nacken dazu Salzkartoffeln und Senf	18,90
Backfisch mit Kartoffelsalat und Remouladensauce	15,90