

<b><u>Vorspeisen</u></b>	<b><u>Euro</u></b>
Carpaccio vom Rind auf Oliventapenade mit Pinienkernen, Grana Pardano und Staudensellerie	14,90
Gratinierter Ziegenfrischkäse an Wintersalat mit Zucchini und glasierten Kirschtomaten	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
<b><u>Suppenküche</u></b>	
Niedersächsische Hochzeitssuppe	7,50
Linsencremesuppe mit frittiertem Rucola & geräuchertem Kasseler	8,50

## **Pasta (vegetarisch)**

Herzravioli mit Rote Beete & Ziegenfrischkäse  
& schwarze Spaghettini mit Basilikumpesto 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

Rosa gebratener Hirschrücken unter der Kräuterkruste  
dazu Preiselbeerrotkohl & Kartoffelklöße 32,90


## 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

## **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
Arabischer Couscous mit gebackenem Pack Choi	16,50
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**

Tagesdessert mit vier Komponenten 8,90

Crème brûlée mit Pistazieneis 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

Thunfischtatar mit Wakamesalat

~~~

Rosa gebratener Hirschrücken unter der Kräuterkruste,  
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

~~~

Crème brûlée mit Pistazieneis

**3 Gang Euro 53,50 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
mit Hirtenkäse mariniert	12,50
Schweineschnitzel mit Salatbeilage und Pommes Frites	15,50
Currywurst mit Pommes	9,90
Frikadellen 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