



Wir heißen Sie herzlich Willkommen im
Landhotel Jann Hinsch Hof

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

KÜCHE

von Montag bis Sonntag
11:30 Uhr bis 14:00 Uhr
17:30 Uhr bis 20:30 Uhr

KUTSCHERSTUBE

von Montag bis Freitag
17:00 Uhr bis 24:00 Uhr
Samstag
12:00 Uhr bis 24:00 Uhr
Sonntag
12:00 Uhr bis 22:30 Uhr

Schön, dass Sie bei uns sind.



JANN HINSCH HOF

Getränkekarte

Wo Gastfreundschaft und Genuss zu Hause sind.

APERITIF

Glas Vino Frizzante 0,1l	4,00 €
Blanc de Blancs Spumante 0,1l	6,50 €
Lillet Wild Berry Lillet Blanc Schweppes Wild Berry Beeren	9,00 €
Citrus Garden Spritz Limoncello Pink Grapefruit Limonade Rosmarin	9,00 €
Aperol Spritz ^{6,8} Aperol Prosecco Orange Mineralwasser	9,50 €
Apfel-Karamell-Martini ⁶ Vodka Apfel Cidre Karamellsirup	9,50 €
Weißer Glühwein Spritz ⁶ Weißwein Cointreau Likör 43 Orangensaft	9,50 €

Schön, dass Sie bei uns sind.



HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Spiced Red Berry ⁶ 0,5l Lemonade Winter Spice Grenadine Soda	6,50 €
Winter Spiced ⁶ 0,5l Lemonade Winter Spice Soda	6,50 €
Bitter datet Sweet Maracuja 0,5l Lemonade Bitter Aperitivo Maracuja Soda	6,50 €
Red Berry Explosion ⁶ 0,5l Lemonade Grenadine Rote Früchte Soda	6,50 €

HAUSGEMACHTER EISTEE

Zitronen Tee ⁴ 0,5l	6,50 €
Pfirsich Tee ⁶ 0,5l	6,50 €

SOFTGETRÄNKE

Gerolsteiner Mineralwasser 0,25l	3,00 €
0,75l	8,00 €
Coca Cola ^{1,6,10} Cola Zero ^{1,6,7,10} Mezzo Mix ^{6,10} Fanta ^{3,6} Sprite	
0,25l	3,40 €
0,4l	5,50 €
Schweppes American Ginger Ale ⁶ Russian Wild Berry Original Bitter Lemon ^{3,8} Indian Tonic Water ⁸ 0,2l	3,80 €
Saftschorlen 0,2l	3,50 €
0,4l	6,00 €
Säfte und Nektare 0,2l	4,00 €
0,4l	7,00 €

Schön, dass Sie bei uns sind.



BIERE VOM FASS

König Pilsener	
0,25l	3,30 €
0,4l	5,30 €

König Pilsener Alster	
0,25l	3,30 €
0,4l	5,30 €

Zwickel Kellerbier	
0,3l	3,90 €
0,5l	6,50 €

Benediktiner Hell	
0,3l	3,90 €
0,5l	6,50 €

BIERE AUS DER FLASCHE

Bitburger Pils Alkoholfrei 0,0%	3,90 €
0,33l	

Bitburger Radler Naturtrüb 0,0%	3,90 €
0,33l	

Köstritzer Schwarzbier	3,90 €
0,33l	

Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei	6,50 €
0,5l	

Benediktiner Hefeweizen naturtrüb	6,50 €
0,5l	

Schön, dass Sie bei uns sind.



SCHNÄPSE je 2cl

Fürst Bismark	2,80 €
Helbing Kümmel	2,80 €
Sambuca Molinari	3,20 €
Ouzo	3,20 €
Jägermeister	3,50 €
Fernet Branca	3,50 €
Jubiläumsaquavit	3,80 €
Linie Aquavit	3,80 €
Malteser	3,80 €
Heidegeist 50%	4,60 €
Ratzeputz 58%	4,60 €
Remy Martin Vsop	4,60 €
Hennesy Cognac	4,60 €
Unsere Empfehlung Alter Provisor	4,60 €
Grappa	4,60 €
Ramazotti 4cl	4,60 €
Baileys 4cl	4,60 €
Hauschnaps von Prinz	4,80 €
Alte Marille	
Williams Birne	
Alte Himbeere	
Alte Haselnuss	

Schön, dass Sie bei uns sind.



KAFFEE UND TEE

Espresso ¹⁰	3,30 €
Tasse Kaffee Crema ¹⁰	3,50 €
Cappuccino ^{10,22}	4,30 €
Espresso Macchiato ^{10,22}	4,30 €
Doppelter Espresso ¹⁰	5,90 €
Latte Macchiato ^{10,22} mit Sirup	6,20 € 6,80 €
Heiße Trinkschokolade ²²	6,00 €
Dallmayr Tee	3,50 €
Darjeeling	
Assam	
Rooibos Vanille	
Japan Sencha	
Pfefferminze	
Hello Morning	
Alpenkräuter	
Kamille	
Waldbeere	
Maracuja-Orange	
Pflaume-Zimt	

Schön, dass Sie bei uns sind.



WEINKARTE

Weißweine

2024 GRAUER BURGUNDER

Trocken | Freiherr von Gleichenstein | Baden
cremig, mineralisch, saftig, Birne, Apfel, Kräuter

0,2l

8,00 €

1,0l

39,00 €

2024 CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER

Trocken | Weingut Wageck | Pfalz
harmonisch, vollmundig, fein mineralisch,
Melone & Mango

0,2l

8,50 €

0,75l

31,00 €

2024 MAXIMIN RIESLING

Feinherb | Maxim Grünhaus | Mosel
frisch, grüner Apfel, reife Himbeeren, Citrus,
Pfirsich

0,2l

9,00 €

0,75l

33,00 €

2024 SAUVIGNON BLANC

Trocken | Weingut Kühling-Gillot | Rheinhessen
leicht, lebendig, frische Zitrusfrucht, Stachelbeere

0,2l

9,00 €

0,75l

33,00 €

2024 BLANC DE BLANC

Trocken | Freiherr von Gleichenstein | Baden
Mandarine, weiße Blüten, leicht, exotische Früchte

0,2l

9,50 €

0,75l

35,00 €

2024 LUGANA DOC

Trocken | Otella | Venetien
fein mineralisch, Anklänge von kandierten
Früchten, Zitrusnote

0,2l

10,00 €

0,75l

37,00 €

2024 VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

Trocken | Argiolas Costamolino | Sizilien
Aromen nach reifen Zitronen, grünen Äpfeln,
Kräuter

0,2l

10,50 €

0,75l

38,00 €

Schön, dass Sie bei uns sind.



Rosé

2024 SPÄTBURGUNDER ROSÉ

Trocken | Freiherr von Gleichenstein | Baden
animierend, schwarze Johannisbeere, frische
Erdbeere

0,2l

8,50 €

1,0l

42,00 €

Rotweine

2024 CONFINI PRIMITIVO PUGLIA

Trocken | Confini | Apulien
mediterrane Frucht & Würze, Aromen reifer
Kirsche & Pflaume, feine Vanille

0,2l

8,00 €

1,0l

39,00 €

2024 NERO D'AVOLA

Trocken | Feudo Arancio | Sizilien
rote Obstaromen, vollmundig, sanft

0,2l

8,50 €

0,75l

31,00 €

2023 CÔTES DU RHÔNE, SAINT-ESPRIT

Trocken | Delas | Rhône
intensive, kräftige Aromen von schwarzen
Kirschen, Heidelbeeren

0,2l

9,50 €

0,75l

35,00 €

2022 SPÄTBURGUNDER

Feinherb | Weingut Nelles | Ahr
vollmundig, samtig, Kirsche, Brombeere,
Mandelnüancen

0,2l

9,50 €

0,75l

35,00 €

2023 DER SALM ROT SCHLOSSWEIN

Trocken | Weingut Prinz Salm | Nahe, Rheinhessen
Barrique, Kirsche, Brombeere, weiche Tannine

0,2l

10,50 €

0,75l

38,00 €

Alle Weine enthalten Sulfite.
Sollte ein Jahrgang ausgetrunken sein, reichen wir den Folgejahrgang.

Schön, dass Sie bei uns sind.



JANN HINSCH HOF

Speisekarte

Wo Gastfreundschaft und Genuss zu Hause sind.

VORWEG

Jann Hinsch Hof Hochzeitssuppe Gemüse Fleischklöße Eierstich Nudeln	7,50 €
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis Kürbiskernöl geröstete Kürbiskerne Kresse	9,50 €
wahlweise mit geräucherter Ente	14,50 €
Rote Beete Tatar Rucola karamellisierte Walnüsse gratinierter Ziegenkäse	14,90 €
Himmel und Erde^{3,4} Kartoffelpüree gebratene Blutwurst Apfel Röstzwiebel	15,90 €
Yellowfin Thunfisch kurz gebraten Teriyaki-Gel Kürbispüree frittierte Glasnudeln	16,90 €
Pulpo Carpaccio Orangen-Limonen-Vinaigrette confierte Tomate Wildkräuter	17,90 €

WAS BUNTES

Landhaus Salat bunter Salat Ofenkürbis Birne Ziegenfrischkäse Walnüsse Honig-Senf-Dressing	18,50 €
Caeser Salad^{3,4} Romanasalat Kirschtomaten Bacon Maishähnchen Grana Padano Butter Croûtons	19,50 €
oder mit gebratenen Garnelen	23,50 €

Schön, dass Sie bei uns sind.



VEGETARISCHES & PASTA

Tofu Bolognese 	16,50 €
Linguine confierte Tomate Wurzelgemüse Basilikum	
Kürbis-Salbei-Risotto	19,80 €
Hokkaido Salbei Grana Padano geröstete Kerne	
Waldpilz Linguine	20,50 €
gebratene Waldpilze Haselnuss Pesto Grana Padano geröstete Haselnuss	

BURGER & CO.

Große Currywurst ^{3,4,5} 	13,80 €
hausgemachte Currysauce Pommes frites	
Jann Hinsch Hof Burger ^{3,4}	24,50 €
saftiges Rinderhack vom Black Angus Rind ca.180g Brioche Bun Chili Cheese Sauce Tomate Schmorzwiebeln reifer Gouda Bacon Pommes frites	
Veganer Jann Hinsch Hof Burger 	19,50 €
veganes Patty Chutney Pommes frites	
Für Feinschmecker	5,50 €
Knoblauch-Parmesan-Pommes frites	



AUS DER KÜCHE

Kalbsleber gebraten Portweinjus Apfel & Zwiebel Kartoffelpüree	24,90 €
Schweinefilet rosa gebraten ^{3,4} Pfefferrahmsoße Speckbohnen Macaire Kartoffeln	26,50 €
Original Wiener Schnitzel in Fassbutter gebraten ^{2,6} lauwarmer Kartoffelsalat Preiselbeeren Gurkensalat	28,50 €
Ochsenbacke geschmort wilder Brokkoli Kürbispüree Dauphine-Kartoffeln	28,90 €
Zanderfilet gebraten Kartoffel-Meerrettichpüree marinierter Fenchel Rote Beete	29,50 €
Knuspriger Entenbraten ofenfrisch ³ Brust und Keule Orangensoße Apfelrotkohl Kartoffelklöße	30,90 €

WILDE ZEITEN

Feines Rehragout ^{3,4} Prelisbeer Rahm Waldpilze Speckrosenkohl Kräuterspätzle	27,90 €
Hirschrücken rosa gebraten Kräuter-Nuss-Kruste Kartoffel-Steckrübenpüree Waldpilze wilder Brokkoli	42,50 €

DEFTIGES

Heide-Bratkartoffeln ^{3,4} Speck Zwiebeln zwei Bio-Spiegeleier	12,80 €
Kross gebratener Pfanneschlag ^{3,4} Gewürzgurke Zwiebeln Bio-Spiegelei Bratkartoffeln	18,20 €
Hausgemachtes Sauerfleisch ^{3,4} Remoulade Heide-Bratkartoffeln Salat	18,90 €
Empfehlung des Hauses Löwenfutter ^{3,4} Celler rohe Roulade vom Roastbeef Speck Zwiebeln Senf Gewürzgurke Krautsalat Brot	26,80 €

Schön, dass Sie bei uns sind.



VOM GRILL

Rumpsteak ca. 250g rosa gebraten 34,00 €
kleiner Fettrand | bunter Salat | Kräuterbutter

Flanksteak ca. 300g rosa gebraten 38,00 €
bunter Salat | Kräuterbutter

BEILAGEN & EXTRAS

Schmorzwiebeln 3,50 €
Pfefferrahmsauce 3,50 €
Knoblauchbrot 4,00 €
Speckbohnen^{3,4} 4,50 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel^{3,4} 4,80 €
Knoblauch-Parmesan-Pommes frites 5,50 €

FÜR KLEINE GÄSTE

Pancakes 5,90 €
Ahornsirup | Apfelkompott

Pasta 6,50 €
Tomatensauce

Kinderschnitzel nach Wiener Art 8,50 €
Pommes frites

DESSERT

Crème Brûlée 10,50 €
Pistazieneis

Schokoladen-Brownie 11,90 €
Pflaumenkompott | Salzkaramelleis

Birne Helene 2.0 12,50 €
Birne | Schokolade | Mascarpone | Crunch

Unser Bauernhofeis 2,80 €
Eis der Saison je Kugel

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Schön, dass Sie bei uns sind.



Allergene & Zusatzstoffe

Allergene finden Sie in unserer Zusatzkarte. Fragen Sie uns!
Trotz größter Sorgfalt bei der Herstellung der Speisen kann nicht ausgeschlossen werden, das Spuren der
14 Hauptallergene enthalten sind!

1-Phosphate	2-Geschmacksverstärker	3-Antioxidationsmittel
4-Konservierungsstoff	5-Nitritpökelsalz	6-Farbstoff
7-Süßstoff	8-Chininhaltig	9-Geschwefelt
10-Koffeinhaltig	11-Gewachst	12-Geschwärzt
13-Micheinweiß	14-Eiklar	15-Stärke
16-Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)	17-Krebstiere	18-Eier
19-Fische	20-Erdnüsse	21-Sojabohnen
22-Milch	23-Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Macadamianüsse, Pistazien, Paranüsse)	24-Sellerie
25-Senf	26-Sesamsamen	27-Schwefeldioxid und Sulfite (mehr als 10mg/kg oder Liter angegeben SO ₂)
28-Weichtiere (Muscheln, Schnecken, Austern)	29-Lupinen	

Schön, dass Sie bei uns sind.

