

JANS RESTAURANT







UNSERE KÜCHE

Was auf der Karte steht, ändert sich mit den Jahreszeiten.

Das Wild kommt aus dem Schwarzwald, das Gemüse vom Markt.
Beim Rest entscheidet, was gut ist, nicht, was nah ist.

Fragen Sie ruhig. Wir sagen Ihnen, was heute besonders gut ist.

4-GANG-DINNER

Jeden Abend neu. Die Tageskarte liegt für Sie bereit.
Ihr Serviceteam informiert Sie.
60 p. P.

WASSER

Schwarzwälder Quellwasser, still oder laut.
À discrétion, den ganzen Abend.
4 p. P.

WEIN

Sieben Winzer aus der Region bekommen bei uns eine eigene Seite. Die Weinkarte bringt Ihnen unser Serviceteam an den Tisch.

*Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer.
Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen liegen schriftlich für Sie bereit.
Unser Team legt sie Ihnen gerne vor.*

VORSPEISEN



HOTELPARKSALAT Blattsalate Hausdressing Kürbiskerne	10
TAGESVORSPEISE	16
KARAMELLISIERTE ROTE BEETE Parmaschinken Feta Orange Portwein Walnuss	17
CARPACCIO VOM RIND Eingelegter Safrankürbis Zwiebel-Chutney Macadamia Belper Knolle	19

SUPPEN



TAGESSUPPE	10
FLÄDLESUPPE Rinderconsommé Kräuterpfannkuchen	10
PIFFERLINGSSCHAUMSUPPE Speck Croutons	12

HAUPTGÄNGE



PINSA	23
Tomatensugo Waldpilze Kürbiskerne Zwiebel-Chutney mit Rehschinken	+ 5
STEINPILZ-RICOTTA-AGNOLOTTI	29
Chardonnay-Schaum Trauben Schnittlauch	
TAGESHAUPTGANG	
Fleisch oder Fisch	34
Vegetarisch	27
FORELLENFILETS	33
Mandelbutter Gemüsereis	
WIENER SCHNITZEL	34
Pommes frites Preiselbeeren Zitrone	
REHMAULTASCHEN	32
Röstzwiebelbouillon Pfifferlinge buntes Gemüse	
HIRSCHRÜCKEN	43
Thymianjus Walnuss Buchenpilze Preiselbeeren Kartoffel-Kürbis-Stampf	
CHATEAUBRIAND FÜR ZWEI	56
Sauce Béarnaise Jus Kartoffelgratin Gemüse	p. P.
Tranchiert am Tisch – 400 g	

FONDUE



Auf Vorbestellung bis 15 Uhr

SCHWEIZER KÄSEFONDUE Brot Speck eingelegtes Gemüse	35 p. P.
FONDUE CHINOISE Rind, Schwein und Pute – 200 g Dips Eingelegtes Gemüse Pommes	58 p. P.
FONDUE BOURGUIGNONNE Würfel vom Rinderfilet – 200 g Dips Eingelegtes Gemüse Pommes	62 p. P.
FLEISCH-NACHSERVICE – 100 g	20

GRILLDINNER



Auf Vorbestellung bis 15 Uhr

Grillen Sie selbst – direkt am Tisch über offener Flamme

I.

FLÄDLESUPPE
Rinderconsommé | Kräuterpfannkuchen

II.

ZWEI SPIESSE
vom heimischen Weiderind – je 120 g
Salat | Rosmarinkartoffeln | Knoblauch-Dip | Paprika-Salsa
Jeder weitere Spieß + 15

60
p. P.

III.

TAGESDESSERT

DESSERTS

EIS / SORBET pro Kugel	3
AFFOGATO Espresso Vanilleeis	7
TAGESDESSERT	11
CRÈME BRÛLÉE TÖRTCHEN Cassissorbet	12
PRALINEN Auswahl – 100 g	14
KÄSEAUSSWAHL Feigensenf Trauben Walnüsse	15

KAFFEE & TEE

CAFÉ CRÈME	3,50
ESPRESSO	3,30
ESPRESSO MACCHIATO	3,50
ESPRESSO DOPPIO	5
CAPPUCCINO	4,30
MILCHKAFFEE / LATTE MACCHIATO	4,60
ALTHAUS TEE	5
Bavarian Mint / Chamomile Meadow / Ginger Breeze / Grün Matinee Imperial Earl Grey / St. Andrews English Breakfast / Sencha Senpai / Red Fruit Flash	

GETRÄNKE



APERITIF

BADEN CRÉMANT BRUT	10
Sektkellerei Reinecker · Baden – 0,1 l	
PROSECCO JEIO SUPERIORE	9
Bisol · Venetien · DOCG · extra dry – 0,1 l	
ROSÉ SEKT ALKOHOLFREI	8
Weingut Julius Zotz · Baden · fruchtsüß – 0,1 l	
SARTI SPRITZ	11
APEROL SPRITZ	11
auf Wunsch alkoholfrei	
HUGO	11
auf Wunsch alkoholfrei	
MARTINI	7
bianco / rosso / alkoholfrei	
CAMPARI	9
natur / soda / orange	

BIER

	0,3 l	0,5 l
WALDHAUS DIPLOM PILS	4,50	5,90
vom Fass		
WALDHAUS RADLER	4,50	5,90
süß / sauer		
WALDHAUS HEFEWEIZEN		5,90
naturtrüb		
WALDHAUS DUNKEL	4,50	
naturtrüb		
WALDHAUS OHNE FILTER	4,50	
naturtrüb		
WALDHAUS HELLES	4,50	
der bayerische Biertyp		
WALDHAUS DIPLOM PILS	4,50	
alkoholfrei		
WALDHAUS WEIZEN		5,90
alkoholfrei		

GETRÄNKE



SOFTDRINKS

	0,2 l
COCA-COLA / ZERO	3,50
FANTA	3,50
MEZZO MIX	3,50
THOMAS HENRY	3,50
Ginger Ale / Bitter Lemon / Spicy Ginger / Tonic	
EISTEE ZITRONE	3,50 / 6 (0,4 l)
ZITRONENSPRUDEL	3,50
ORANGENSAFT	3,50
APFELSAFT	3,50
MARACUJASAFT	3,50
JOHANNISBEERSAFT	3,50
TOMATENSAFT	3,50
SAFTSCHORLEN	3,50 / 6 (0,4 l)

WASSER

SCHWARZWÄLDER QUELLWASSER	4
still / laut – à discrétion	p. P.

DIGESTIF

Unser Schnapswagen kommt an den Tisch. Die Brände sind von Faude aus dem Kaiserstuhl, alles Weitere finden Sie in der Barkarte.

Die Karte endet hier.
Der Abend fängt gerade erst an.

Jochen Feser & Ricardo Pickert
Restaurantleitung & Küchenchef

JANS RESTAURANT



HINWEISE & INFORMATIONEN

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer.

Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen liegen schriftlich für Sie bereit.
Unser Team legt sie Ihnen gerne vor.