

# HOTELPARKMENÜ



## Carpaccio vom Rind

Trüffelcrème | Salatspitzen im Kartoffelkörnchen  
eingelegter Kürbis

## Wildconsommé

Pistazienflädle | Rehstrudel

## Argentinische Rotgarnele

Couscous | Trockentomate | Passe Pierre | Hummerschaum

## Kalbsfilet

Herbstgemüse | Waldpilze in Rahm | Kräuterknöpfle

## Warmer Schokoladenkuchen

Karamellisierte Banane | Walnusseis



78 pro Person

Nur als vollständiges Menü erhältlich

# VORSPEISEN & SUPPEN



Carpaccio vom Rind	18
Trüffelcrème   Salatspitze im Kartoffelkörnchen   eingelegter Kürbis	
Hotelparksalat	10
Frische Blattsalate   Rohkost	
Tagesvorspeise	16
Flädlesuppe	10
Rinderconsommé   Kräuterpfannkuchen	
Tagessuppe	9

# FÜR ZWEI



Châteaubriand	54
Kartoffelgratin   Gemüse   Sauce Béarnaise	
400 g tranchiert am Tisch	
Rehrücken „Baden Baden“	54
Rahmwirsig   Spätzle   Preiselbeerbirne   Holunderbeerenjus	
<i>Auf Vorbestellung bis 15 Uhr</i>	
Ganze Nordsee Seezunge	52
Serviert in zwei Gängen	
<i>Auf Vorbestellung bis 15 Uhr</i>	
I.	Seezungen Consommé
	Safran   Gemüse
II.	Seezunge Colbert
	La Ratte Kartoffeln   Spinat   Colbert Butter

# HAUPTGÄNGE



<b>Hausgemachte Maultaschen</b>	18
Gemüse   Rinderbouillon   Zwiebelschmelze	
<b>Pinsa</b>	23
Tomatensugo   Pfifferlinge   Schalotte   Kräuter	
Zusätzlich mit Schwarzwälder Schinken	plus 4
<b>Gebratene Forellenfilets</b>	32
Mandelbutter   Duftreis   Wilder Brokkoli	
<b>Klassisches Wiener Schnitzel</b>	32
Petersilienkartoffeln   Preiselbeeren   Zitrone	
<b>Rehragout</b>	35
Waldpilze   Preiselbeerbirne   Haselnuss Spätzle	
<b>Rumpsteak</b>	40
Knusprige Kartoffeln   Kräuterbutter   Burgunderjus   Salat	
<b>Filet vom Weiderind</b>	43
Wirsing   glasierte Petersilienwurzel   Chorizo Bratkartoffeln	
<b>Tageshauptgang</b>	
Fleisch oder Fisch	32
Vegetarisch	23

# GRILLDINNER

*Auf Vorbestellung bis 15 Uhr*



## Feuerspieß am Tischgrill

Grillen Sie selbst – direkt am Tisch über offener Flamme

In Drei Gängen



## Flädlesuppe

Rinderconsommé | Kräuterpfannkuchen

## Zwei Feuerspieße nach Wahl

Rind | Kalb | Pute | Lachs

Je Spieß 120 g

## Dazu servieren wir

Salat | Rosmarinkartoffeln | Knoblauch Dip | Paprika Salsa

## Tagesdessert



60 pro Person

*15 pro zusätzlichem Spieß*

# FONDUE SPEZIALITÄTEN

*Auf Vorbestellung bis 15 Uhr*

Serviert in der Vinothek, am Mühlsteinkamin

Fondue Bourguignonne 200 g Würfel vom Rinderfilet	62 pro Person
--	------------------

Fondue Chinoise 200 g Rind   Schwein   Pute	58 pro Person
--	------------------

Dazu servieren wir  
Auswahl an Dips | Eingelegtes & frisches Gemüse  
Knusprige Kartoffeln | Brot | Salat

Fleisch Nachservice 100 g	20
---------------------------	----

Schweizer Käsefondue	32 pro Person
----------------------	------------------

Schweizer Käsefondue Royal 50 g Rind   50 g Putenfleisch	42 pro Person
---	------------------

Dazu servieren wir  
Brot | Speck<sup>2</sup> | Eingelegtes Gemüse | Salat

## NACHSPEISEN



Geeiste Kokosnuss Ananas   Minze	11
Käse vom Brett Feigensenf   Walnüsse   Trauben	15
Affogato Espresso   Vanilleeis	5
100 g Pralinen	14
Tagesdessert	11

## KAFFEE & DIGESTIF



Café Crème	3.30
Espresso	3.30
Espresso Macchiato	3.30
Cappuccino	4.10
Latte Macchiato	4.50

Digestif vom Wagen

Schnäpse, Brände & Liköre – am Tisch serviert

# HINWEISE & INFORMATIONEN

Alle Preise verstehen sich in € Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Für Umbestellungen berechnen wir 3€.

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Eine separate Allergenübersicht liegt für Sie bereit.

## ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 chininhaltig

4 mit Antioxidationsmittel | 5 mit Geschmacksverstärker | 6 geschwefelt

7 geschwärzt | 8 gewachst | 9 mit Süßungsmittel

10 mit Phosphat | 11 koffeinhaltig | 12 mit Milcheiweiß

13 enthält eine Phenylalaninquelle | 14 gentechnisch verändert



## ZUM ABSCHLUSS

Schön, dass Sie da sind. Mit Sorgfalt, Zeit und Liebe zur Region servieren wir Ihnen das Beste, was der Schwarzwald zu bieten hat:

Frisches Gemüse, Fisch aus heimischen Gewässern  
und Fleisch von Bauernhöfen aus der Umgebung.

Alles wird frisch zubereitet – manches braucht einen Moment.

Danke für Ihre Geduld. Und fürs Genießen.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Abend.

**Tobias Horrер & Sascha Fehrenbach**

Restaurantleitung & Küchenchef

und das gesamte Team von

**Jans Restaurant**