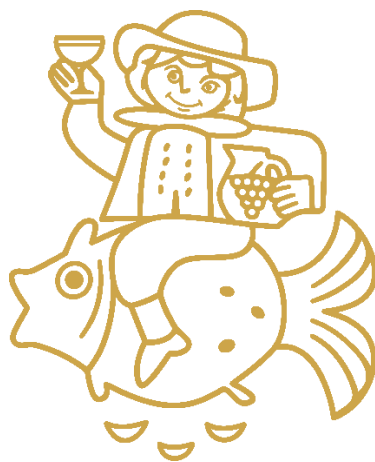


JANS RESTAURANT







À LA CARTE

Unsere Karte folgt den Jahreszeiten – frisch, regional und ohne Kompromisse.

4-GANG-DINNER

Jeden Abend neu. Eine separate Tageskarte liegt für Sie bereit – Ihr Serviceteam informiert Sie.
60 p. P.

WASSER

Schwarzwald Quellwasser – still oder laut, à discrétion.
So oft Sie möchten, den ganzen Abend.
4 p. P.

WEIN

Unsere Weinkarte mit den Weinen unserer lokalen Winzer sowie eine Auswahl internationaler Weine bringt Ihnen unser Serviceteam an den Tisch.

VORSPEISEN



HOTELPARKSALAT Blattsalate Hausdressing Kürbiskerne	10
TAGESVORSPEISE	10
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
PFIFFERLINGSSCHAUMSUPPE Speck Croutons	12

HAUPTGÄNGE



PINSA	23
Tomatensugo Waldpilze geröstete 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



In der Weinstube, am offenen Mühlsteinkamin

Auf Vorbestellung bis 15 Uhr

SCHWEIZER KÄSEFONDUE Brot Speck ² 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



Feuerspieß am Tischgrill
Grillen Sie selbst – direkt am Tisch über offener Flamme

60 p. P.

Auf Vorbestellung bis 15 Uhr

In drei Gängen

I.

RINDERCONSOMMÉ
Kräuterpfannkuchen

II.

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

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 & DIGESTIF



CAFÉ CRÈME	3,30
ESPRESSO	3,30
ESPRESSO MACCHIATO	3,30
CAPPUCCINO	4,10
LATTE MACCHIATO	4,50
ALTHAUS TEE – verschiedene Sorten	4,90
DIGESTIF VOM WAGEN Schnäpse, Brände und Liköre – am Tisch serviert	

GETRÄNKE



APERITIF

PROSECCO JEIO SUPERIORE – 0,1 l	9
ROSÉ SEKT ALKOHOLFREI – 0,1 l	8
CRÉMANT BRUT – 0,1 l	10
APEROL SPRITZ – auch alkoholfrei	11
HUGO – auch alkoholfrei	11
MARTINI – bianco / rosso / alkoholfrei	7
CAMPARI – natur / soda / orange	9

BIER

WALDHAUS DIPLOM PILS VOM FASS – 0,3 l / 0,5 l	4,50 / 5,90
WALDHAUS RADLER SÜSS ODER SAUER – 0,3 l / 0,5 l	4,50 / 5,90
WALDHAUS WEIZEN NATURTRÜB – 0,5 l	5,90
WALDHAUS DUNKEL – 0,3 l	4,50
WALDHAUS DIPLOM PILS ALKOHOLFREI – 0,3 l	4,50

SOFTDRINKS

COCA-COLA ^{1,10,11} / ZERO ^{1,9,10,11,13} – 0,2 l	3,50
FANTA ^{1,4,10} / MEZZO MIX ^{1,10,11} – 0,2 l	3,50
FRUCHTSÄFTE / EISTEE – 0,2 l	3,50
THOMAS HENRY – 0,2 l	3,50
Ginger Ale / Bitter Lemon / Spicy Ginger / Tonic	

WASSER

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

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

Jochen Feser & Ricardo Pickert
Restaurantleitung & Küchenchef

JANS RESTAURANT



HINWEISE & INFORMATIONEN

Alle Preise verstehen sich in € Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Für Umbestellungen berechnen wir 3€.
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unserem
Serviceteam. Eine schriftliche Übersicht liegt vor.

ZUSATZSTOFFE

1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 chininhaltig
4 Antioxidationsmittel | 5 Geschmacksverstärker | 6 geschwefelt
7 geschwärzt | 8 gewachst | 9 Süßungsmittel
10 Phosphat | 11 koffeinhaltig | 12 Milcheiweiß
13 enthält Phenylalaninquelle | 14 gentechnisch verändert