

HOTELPARKMENÜ



Carpaccio vom Rind

Radieschen | Belper Knolle | Rucola | Zitronen Sauerrahm

Pfifferlingsschaumsuppe

Argentinische Rotgarnele

Couscous | Trockentomate | Passe Pierre | Hummerschaum

Kalbsfilet

Sommergemüse | Waldpilze in Rahm | Knöpfle

Geeiste Kokosnuss

Ananas | Minze



78 pro Person

Nur als vollständiges Menü erhältlich

VORSPEISEN & SUPPEN



Carpaccio vom Rind	18
Radieschen Belper Knolle Rucola Zitronen Sauerrahm	
Hotelparksalat	10
Frische Blattsalate Rohkost	
Tagesvorspeise	16
Flädlesuppe	10
Rinderconsommé Kräuterpfannkuchen	
Tagessuppe	9

FÜR ZWEI



Château Briand	54
Kartoffelgratin Gemüse Sauce Béarnaise	
400 g tranchiert am Tisch	
pro Person	
Ganze Seezunge	52
serviert in Zwei Gängen	
<i>Auf Vorbestellung bis 15 Uhr</i>	
pro Person	
I.	Seezungen Consommé
	Safran Gemüse
II.	Seezunge Colbert
	La Ratte Kartoffeln Spinat Colbert Butter

HAUPTGÄNGE



Hausgemachte Maultaschen	18
Gemüse Rinderbouillon Zwiebelschmelze	
Pinsa	23
Tomatensugo Pfifferlinge Schalotte Kräuter	
Zusätzlich mit Schwarzwälder Schinken	plus 4
Gebratene Forellenfilets	32
Mandelbutter Duftreis Salat	
Klassisches Wiener Schnitzel	32
Petersilienkartoffeln Preiselbeeren Zitrone	
Rumpsteak	40
Knusprige Kartoffeln Kräuterbutter Burgunderjus Salat	
Filet vom Weiderind	43
Chorizo-Kartoffeln Spitzpaprika Portweinjus	
Tageshauptgang	
Fleisch oder Fisch	32
Vegetarisch	23

NACHSPEISEN



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

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

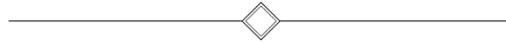
Tagesdessert

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 pro Person	32
------------------------------------	----

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

Dazu servieren wir

Brot | Speck² | Eingelegtes Gemüse | Salat

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.

Neben unserem täglich wechselnden Abendmenü
erwartet Sie eine kleine, feine Auswahl à la carte.

Alles wird frisch zubereitet –
manches braucht einen Moment.

Danke für Ihre Geduld.

Und fürs Genießen.

Wir wünschen Ihnen
einen genussvollen Abend.

Tobias Horrer

Restaurantleitung

Sascha Fehrenbach

Küchenchef

und das gesamte Team von

Jans Restaurant