

Jans Klassiker

*Warmes Focaccia * bunter Tomaten-Pestosalat * feinste Pastrami * Aioli*
€ 17.-

*Carpaccio vom Simmentaler Weiderind * Pfifferlings-Nudel-Salat*
€ 21.-

*Salat von dreierlei Melonen * Verbene-Limettensugo * Thunfischsashimi * Wasabicreme €*
21.-

*Feinster Nordseematjes * Hausfrauensauce * neue Kartoffeln*
€ 17.-

*Schaumsüppchen von Sommerkräutern * gebackener Taler vom Iberico*
€ 10.-

*Bouillabaisse „Im Gütchen“ * Knoblauchbaguette * scharfe Rouille*
€ 18.-

*Gegrillter Thunfisch * sizilianischer Meeresfrüchtesalat * knuspriges Edelfischsamosa*
€ 33.-

*Hausgemachte Tagliatelle * Spargelspitzen * junger Spinat*
€ 16.-

*Cordon bleu vom Jungkalb * Bergkäse * badischer Kartoffelsalat*
€ 27.-

*Französische Wachtel * gebratene Gänseleber * glasierter Pfirsich * zweierlei Sauce*
€ 32.-

*Surf and Turf vom Black Angus Rinderfilet * gebratener Carabino * Pfifferlingsnudeln*
€ 48.-

*Rinderrückentranchen * gegrillter Spargel * Kartoffeltaler * Sauce Bearnaise*
€ 33.-

Trilogie von hausgemachten Sorbets

€ 11.-

*Himbeertarte * Schokoladencreme * Basilikumeis*

€ 13.-

Das Beste von der Rhein Hessischen Erdbeere

€ 15.-

*Auswahl verschiedener Rohmilchkäse * hausgemachte Konfit*

€ 13.-