Gasthaus zum Jan

Willkommen em Jan

Köln ist für mich mehr als nur eine Stadt – Köln ist ein Gefühl.
Genau dieses Gefühl möchte ich jeden Tag ins "Gasthaus zum Jan" bringen.

Seit August 2026 darf ich dieses traditionsreiche Haus weiterführen. Mir ist wichtig, dass das Jan ein Ort ist, an dem man gerne zusammenkommt – auf ein Kölsch, gutes Essen und einen schönen Abend. Egal ob Veedelsbewohner, Köln-Besucher oder Karnevalsjeck – bei uns soll sich jeder willkommen fühlen.

zu mir als Wirt

2021 habe ich mit gerade einmal 18 Jahren das Wirtshaus Spitz übernommen. Heute, mit 24, freue ich mich, mit dem "Gasthaus zum Jan" den nächsten Schritt zu gehen. Als Karnevalist liegt mir Geselligkeit einfach im Blut. Ich möchte die Tradition des Hauses bewahren und gleichzeitig frischen Wind reinbringen – damit das "Jan" wieder ein Ort wird, an den man immer wieder gerne zurückkommt.

Schön, dat De do bess !

Jan Luca Jansen

deine Feier bei uns !

Für jeden Anlass der richtige Rahmen. Egal ob Geburtstag, Firmenfeier oder Hochzeit- wir gestalten deine Feier nach deinen Wünschen. Sprich uns einfach an oder schreib gerne eine E-mail an:
reservierung@gasthaus-zumjan.de

Bier

Gaffel Kölsch 0,2l	2.00
Gaffel alkoholfrei 0,33l	3.50
Gaffel Zero 0,33l	3.50
Benediktiner Weizen 0,5l	6.00
Benediktiner Weizen frei 0,5l	6.00
Sünner Malzbier 0,33l	3.50



10L Pittermännchen 90.00

Alkoholfreies

Coca Cola 0,2l	2.50
Coca Cola Zero 0,2l	2.50
Fanta 0,2l	2.50
Sprite 0,2l	2.50
Flasche Wasser 0,25l	2.50
Flasche Wasser 0,75l	6.50
Fassbrause Zitrone 0,33l	3.50
Fassbrause Grapfruit 0,33l	3.50
Red Bull 0,2l	3.50
Tonic Water 0,2l	2.50
Lemon 0,2l	2.50
Apfelsaft 0,2l	3.00



Aperitif 0,2l

Aperol Spritz	7.50
Hugo	7.50
Wildberry Lillet	7.50

Schnaps 2cl

Prinz alte Marille	4.00
Prinz alte Himbeere	4.00
Prinz alte Zwetschge	4.00
Prinz alte Haselnuss	4.00
Prinz alte Bodensee Apfel	4.00
Prinz alte Kirsche	4.00
Prinz alte Erdbeere	4.00
Eierlikör	3.50
Mexikaner	3.50
Lakritz	3.50
Rote Beeren	3.50
Asbach	3.00
103er	3.00
Ouzo Plomari	2.50
Korn	1.50
Jägermeister	2.50
Flimm	2.00
Berliner Luft	2.00
Wacholder	3.00
Tequila	2.00
Wodka	2.00
Gin	3.00

Asbach Uralt	**Nordhäuser Korn**	**Osborne 103er**
+ 1L Coca Cola	**+ 1L Fanta**	**+ 1L Coca Cola**
70.0	60.0	70.0

Weinkarte

Pfaffmann Grauburgunder

Ein frischer,harmonischerWeißwein, der mit Aromen von Birne und Apfel begeistert. Am Gaumen ist er weich und bietet einen eleganten, fruchtigen Abgang.
Glas 6,5 || Karaffe 20,9 || Flasche 25,9

Pfaffmann Riesling

Fruchtiger, lebendiger Weißwein mit Aromen von Zitrus und grünem Apfel, frisch, fein mineralisch und angenehm trocken.
Glas 6,2 || Karaffe 19,9 || Flasche (1L) 26,9

AIX Rose

Frischer, eleganter Rosé aus der Provence mit feinen Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und einem Hauch Zitrus. Leicht, trocken und perfekt gekühlt ein idealer Begleiter für sonnige Tage.
Glas 8,9 || Karaffe 27,9 || Flasche 42,9

Pflüger Pinot Noir

Saftiger Spätburgunder mit Noten von Kirsche und roten Beeren, fein würzig und wunderbar weich. Elegant, unkompliziert und richtig trinkfreudig.
Glas 7,5 || Karaffe 23,9 || Flasche 32,9



Glas 0,15l
Karaffe 0,5l

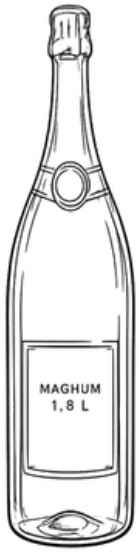
Sekt & Champagner

Rotkäppchen halbtrocken|| Flasche 0,75 - 16.0



Brut Dargent Chardonnay Ice || Flasche 0,75 - 34.0
Saftiger Spätburgunder mit Noten von Kirsche und roten Beeren.
Brut Dargent Pinot Noir Brut Rosé || Flasche 0,75 - 34.0
Saftiger Spätburgunder mit Noten von Kirsche und roten Beeren.

Tattinger Brut Réserve || Flasche 0,75 - 99.0
Saftiger Spätburgunder mit Noten von Kirsche und roten Beeren.
Tattinger Rosé Prestige || Flasche 0,75 - 129.0
Saftiger Spätburgunder mit Noten von Kirsche und roten Beeren.



Wildgerichte

UNSERE EMPFEHLUNG ...

Pfaffmann "zu Wild Wild Wild"

trockenerMerlot, jahrgang2025

Qualitätswein aus der Pfalz

Glas | 5,90,- Flasche | 25,-

Steinpilze

Butterspätzle mit Steinpilzrahmsauce, verfeinert mit Parmesann 16.9

Hirschgulasch

Kräftiges Hirschgulasch in Rotwein-Wacholder-Sauce mit hausgemachten Butterspätzle, Apfelrotkohl und eingelegter Birne mit Preiselbeeren 24.9

Wildschweinbraten

Langsam geschmorter Wildschweinbraten in dunkler Thymian-Wacholderjus, dazu ein großer Semmelknödel und Apfelrotkohl 24.9

Rehkeule

Rehkeule an Johanisbeer-Wildsauce dazu ein großer Semmelknödel und Apfelrotkohl 26.9

Hirschsteak

Rosa gebratenes Hirschsteak an Preiselbeerpfeffersauce dazu Rosmarinkartöffelchen, in Butterschmalz geschwenkter Rosenkohl und eingelegter Birne mit Preiselbeeren 32.9

Entenbrust

Knusprige Entenbrust auf Orangen-Jus dazu ein großer Semmelknödel und Speckböhnchen 25.9

Muscheln

Rheinische Art

1kg Muscheln in einer rheinischen Sud mit Weißwein, Gemüse und Pfeffer, dazu Schwarzbrot und Butter 19.9

Belgische Art

1kg Muscheln in einer Weißweinsud mit Gemüse und Pfeffer, dazu Pommes 24.9

Mediterrane Art

1kg Muscheln in einer Tomaten, Rotweinsauce mit Gemüse und Knoblauch, dazu Toastbrot 22.9

Gänseessen

ab 12.11 bekommt ihr bei uns Gänseteile und ganze Gänse (Ganze nur auf Vorbestellung)

Maronencremésuppe
Cremige Maronensuppe mit einem Hauch Muskat, verfeinert mit Sahne und gerösteten Maronen. 8.9

Gänsebrust
Ofenfrische Gänsebrust mit kräftiger Gänsejus, hausgemachtem Apfelrotkohl, Kartoffelklößen, glasierten Maronen. 32.9

Gänsekeule
Zart geschmorte Gänsekeule mit knuspriger Haut, kräftiger Gänsejus, hausgemachtem Apfelrotkohl, Kartoffelklößen, glasierten Maronen. 34.9

WEINEMPFEHLUNG

Pfaffmann "Gan(z)s Merlot"
trockener Merlot Q.b.A, jahrgang 2025
Qualitätswein aus der Pfalz

Glas | 5,90,-
Flasche | 25,-

komplette Gans
Ofenfrisch gebratene ganze Gans mit reichlich Gänsejus, Apfelrotkohl, Kartoffelklößen, glasierten Maronen. 149
+ eine 0,75l Flasche Pfaffmann Gan(z)s Merlot 169
(nur auf Vorbestellung)



Mittwoch : Reibekuchentag

je drei frisch gebackene Reibekuchen dazu Schwarzbrot und Butter.

mit Apfelkompott
knusprig gebratene Reibekuchen, serviert mit hausgemachtem Apfelkompott – eine süße, klassische Kombination. 11,9

mit Blutwurst & Schmorzwiebeln
goldbraune Reibekuchen mit herzhafter Blutwurst und langsam geschmorten Zwiebeln – kräftig und deftig im Geschmack. 13,9

Hausgemachte Reibekuchen mit Ei, Mehl, Zwiebeln, Pfeffer, Salz und Muskat.

Freitag : Fischtag

Rotbarsch im Bierteig
Zartes Rotbarschfilet im knusprigen Bierteig, dazu klassischer Kartoffelsalat und unsere cremige, hausgemachte Remoulade. 17,9

Lachsfilet auf Bandnudeln
Saftig gebratener Lachs auf feinen Bandnudeln, serviert mit einer aromatischen Dill-Senfsauce – frisch und ausgewogen. 18,9

Wir bekommen jeden Freitag, fangfrischen Fisch geliefert.

Kleinigkeiten zum Kölsch



Brauhausfrikadelle
hausgemachte Frikadelle, Serviert mit Senf 3.9

Halve Hahn
frisch gebackenes Röggelchen, dazu mittelalter Gouda, Zwiebeln und Butter 7.9

Metthappen
halbes Röggelchen mit frischem Mett von Werners, serviert mit Zwiebeln 3.90

Krüstchengulasch
leicht scharfes Rindergulasch dazu ein Röggelchen 10.9

Reiterplatte "Jan von Werth"
Platte mit Röggelchen, Schwarzbrot sowie Mett, mittelaltem Gouda, Brauhausfrikadelle, Pfefferbeißer, Zwiebeln, Gurke, Butter und Senf 14.5

Vegetarisches

Schnitzel
wir reichen alle Schnitzel unserer Karte auch als Sellerieschnitzel

Currywurst
vegetarische Bratwurst mit hausgemachter Currysauce, dazu Pommes und Krautsalat 16.5

Käsespätzle
frische Eierspätzle, mit Bergkäse dazu geröstete Zwiebeln 16,9

Knödelteller
verschiedene Knödelvarianten mit Pilzrahmsauce 14.9

Schnitzelkarte

Selbst geklopftes 200g Schnitzel aus der Schweineoberschale.
Wir panieren frisch, sobald ihr das Schnitzel bestellt, so wie es sich gehört. !!
Alle Schnitzel werden mit Pommes Serviert.

Champignonrahmschnitzel
Schnitzel, serviert mit cremiger Rahmsauce und frischen Champignons 17.5

Paprikaschnitzel
Saftiges Schnitzel in fruchtiger Paprikasauce mit feiner Würze – herzhaft und aromatisch 17.5

Pfefferrahmschnitzel
Zartes Schnitzel mit kräftiger Pfefferrahmsauce – cremig, pikant und voll im Geschmack 17.5

Gaffel-Kölschschnitzel
Schnitzel mit einer dunklen Gaffel-Kölschsauce 17.5

SchnitzelAllgäuerArt
Überbacken mit würzigem Allgäuer Bergkäse, verfeinert mit herzhafter Rahmsauce und gegrillten Speckstreifen 18.5

Alternativ können wir auch Putenschnitzel (+1.5)
oder als Sellerieschnitzel (+2.5) reichen.
Als Beilage können wir auch Bratkartoffeln (+1.5)
und einen Beilagensalat (+4.5) reichen.

Hauptgerichte

Janpfännchen
gebratene Schweinemedallions im Pfännchen mit Pfefferrahmsauce, dazu Bratkartoffeln 18.5

Himmel un Ääd
gebratene Blutwurst auf Kartoffelpüree mit Apfelmus und Schmorzwiebeln 15.5

Rheinischer Sauerbraten
klassischer Sauerbraten vom Rind dazu Kartoffelklöße und Apfelrotkohl 19.5

Brauhaussteak
saftiges Hüftsteak, dazu hausgemachte Kräuterbutter, Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln 28.5

Currywurst
180 g Currywurst mit hausgemachter Currysauce, dazu Pommes und Krautsalat 15.5
optional mit vegetarischer Bratwurst +1.0

Gulasch mit Nudeln
leicht scharfes Rindergulasch dazu Bandnudeln und Apfelkompott 15.5

Dessert

Panna Cotta mit Himbeerspiegel
Zarte Vanillecreme mit fruchtiger Himbeerpüree – leicht, cremig und nicht zu süß. 6.9

Warmer Milchreis mit Apfelkompott
Cremiger Milchreis, warm serviert mit Apfelkompott und Zimt & Zucker. 5.9