



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

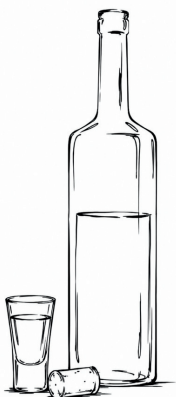
Benediktiner Weizen 0,5l	6.00
Benediktiner Weizen frei 0,5l	6.00
Sünner Malzbier 0,33l	3.50



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
+ 1L Coca Cola**
70.0

**Nordhäuser Korn
+ 1L Fanta**
60.0

**Osborne 103er
+ 1L Coca Cola**
70.0

Weinkarte

Pfaffmann Grauburgunder

Ein frischer, harmonischer Weißwein, 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

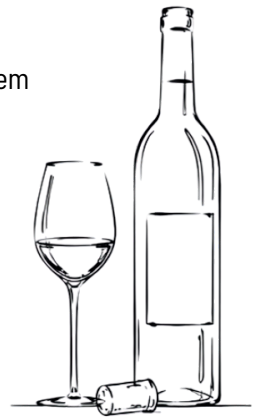
Frischer, eleganter Rosé aus der Provence mit feinen Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und einem Hauch Zitrus. Leicht, trocken und perfekt gekühlt ein idealer Begleiter für sonnige Tage.

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

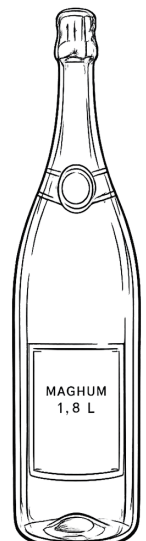
Saftiger Spätburgunder mit Noten von Kirsche und roten Beeren.

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.





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: Fischtage

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 3.5

Halve Hahn

frisch gebackenes Röttgelchen, dazu mittelalter Gouda, Zwiebeln und Butter 7.5

Metthappen

halbes Röttgelchen mit frischem Mett von Werners, serviert mit Zwiebeln 3.5

Kröstchengulasch

leicht scharfes Gulasch, klassisch rheinisch mit einem Röttgelchen 10.5

Reiterplatte "Jan von Werth"

Platte mit Röttgelchen, Schwarzbrot sowie Mett, mittelalterm 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 13.5

Camembert

gebackener Camembert mit frittierte Petersilie, dazu Schwarzbrot und Butter 12.5

Ofenkartoffel

große Ofenkartoffel mit Kräuterrahm, dazu reichen wir einen Beilagensalat 13.5

Putenbrust 4.0

Schweinefilets 4.0

gebr. Champignons 3.0

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 in Rosinensauce 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 14.5

optional mit vegetarischer Bratwurst +1.0

Gulasch mit Nudeln

leicht scharfes Gulasch dazu Bandnudeln und Apfelkompott 15.5

Schnitzelkarte

Selbst geklopftes 200g Schnitzel aus der Schweineoberschale.

Wir panieren frisch, sobald ihr das Schnitzel bestellt, so wie es sich gehört. !!

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

Schnitzel Allgäuer Art

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

Original Wiener Kalbsschnitzel

Das Kalbsschnitzel wird traditionell in der Pfanne goldgelb ausgebacken. Wir servieren das Schnitzel klassisch mit Kapern, Sardellen und Preiselbeeren. 29.5

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.