

## JAPENGO-BURGER

### "EL TORRO"

*Black Angus 200g, Chorizzo-Salsa, gegrillte Paprika und Zucchini*

*Cheddar-Käse, hausgemachtem Pesto und Basilikum € 11,80*

*Getränkeempfehlung: Pueblo Viejo Rioja trocken, Spanien 0,2l € 7,10*

*Cocktail: Tequila Sunrise € 7,50*

### "WINTER WONDERLAND"

*Wildschwein 200g, Kürbis-Ingwer-Crème mit Koriander,*

*gegrilltes Gemüse und Cheddar-Käse € 13,80*

*Getränkeempfehlung: Santa Digna Cabernet Sauvignon rosé trocken*

*Weingut Torres, Chile € 7,10 Cocktail: Zombie € 8,50*

### "TOMO - THE VEGETARIAN"

**-auf Wunsch VEGAN-**

*Gegrillte Paprika, Zucchini, Aubergine und Tomate,*

*schwarze Olivencrème, Honig-Tomaten-Fenchel-Relish*

*Cheddar-Käse und Koriander € 11,50*

*Getränkeempfehlung: MAN Sauvignon blanc trocken, Südafrika 0,2l € 5,90*

*Cocktail: Bahama Mama € 6,90*

#### Beilagen wahlweise:

*Gemischter Salat € 4,90 | Gegrilltes Gemüse € 4,00 |*

*Pommes frites € 3,00 / Potatoe Wedges € 3,00 / Onion Rings € 4,50*

## SOUPs & SALADs

*Rinderconsommé mit feinen Gemüsestreifen  
und Kräuterflädle € 4,60*

*Kürbis-Ingwer-Süppchen  
mit feinem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen € 5,80*

*Sellerie-Apfel-Rahmsuppe  
mit gegrilltem Yakitorispieß € 5,90*

*Gemischter Salat € 4,90*

*Ackersalat in Balsamicodressing mit Weißbrot  
wahlweise: - mit Speckkrusteln € 7,20  
- mit gegrillten Yakitorispießen € 11,80*

*Knackige frische Blattsalate  
in Balsamicodressing  
mit gebratenen Kräuter-Knoblauch-Garnelen  
Cherrytomaten und Weißbrot € 12,80*

*Großer gemischter Salat mit Weißbrot  
wahlweise: - mit gebratenen Maultaschenstreifen € 11,40- mit  
gebratenen Roastbeefstreifen und Kräuterchampignons € 13,80*

## STARTERS

*Weinbergsschnecken in Weißweinsauce  
mit Weißbrot € 7,90*

*Gegrillte Zwetschgen im Speckmantel  
an kleinem Salatbouquet und Ziegenkäse-Croûtons € 9,80*

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitronen-Olivenoel  
gereiftem Parmesan und Rucola € 12,50*

*Knoblauchbrot mit Käse überbacken € 3,60*

## VEGETARIAN & VEGAN

*Linguini mit Gorgonzola, getrockneten Tomaten  
und mediterranem Gemüse € 13,80  
-Vegetarisch-*

*Feines Waldpilzrisotto mit frischen Kräutern  
und gemischtem Blattsalat € 15,80  
-Vegan-*

*auch bei unseren Suppen, Salaten und schwäbischen Gerichten finden Sie vegane und  
vegetarische Gerichte - Wir beraten Sie gerne!*

## GRILL & OCEAN

*T-Bone Steak (ca.450g mit Knochen)*

- mit Kräuterbutter und gemischtem Salat € 28,50
- mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und gemischtem Salat pP € 31,80

*„Surf & Turf“ Rinderfilet*

*mit Kräuter-Knoblauch-Garnelen  
und Rosmarinkartoffeln € 32,00*

*Kalbsmedaillons unter einer Orangen-Pfeffer-Kruste  
auf feinem Kürbisgemüse mit Kartoffelrösti € 20,50*

*Wiener Schnitzel vom Kalb*

*mit gemischtem Salat € 18,80  
mit Pommes frites und gemischtem Salat € 21,80*

*Ofenfrischer Wildschweinbraten in Preiselbeerrahmsauce  
mit frischem Gemüse und Semmelknödeln € 17,80*

*Mit frischen Kräutern gegrilltes Doradenfilet  
auf Orangensauce mit Kürbis-Linguini € 20,50*

*Chili-Garnelen gegrillt mit Tomatenwürfeln  
auf Pestonudeln € 16,80*

## SCHWÄBISCH

*Für alle die hier zu Hause sind und Gäste  
die gerne mal was aus der Region probieren!*

*Geschnetzelte Nierchen in Balsamicojus  
mit Bratkartoffeln € 11,80*

*Schweinelendchen auf feiner Rahmsauce  
mit gebratenen Kräuterchampignons  
und hausgemachten Spätzle € 16,20*

*Zwiebelrostbraten auf Trollingerjus  
mit Bratkartoffeln ODER hausgemachten Spätzle € 18,50*

*Zwiebelrostbraten auf Trollingerjus  
mit gemischtem Salat € 19,50*

*Käsespätzle mit Zwiebelschmelze  
und gemischtem Blattsalat € 9,40*

*Hausgemachte Maultaschen geschmelzt  
mit Zwiebeln und Kartoffel-Blattsalat € 11,80*

## SWEETS & DESSERT & KAFFEE

*Mousse au chocolat*

*an frischen Früchten und Sahne € 6,90*

*Zwetschgenknödel auf Vanillesauce*

*mit Walnußeis und Sahne € 7,80*

*Variation of Sweets „JAPENGO“ € 7,90*

*Kugel Eis (nach Tagesangebot) € 2,00*

*mit Sahne € 2,50*

*Tasse Kaffee € 2,50 / Cappuccino € 2,90 / Latte Macchiato € 3,60*

*Espresso € 2,20 / Espresso doppio € 3,30*

*Tasse Tee € 2,30 / Heiße Schokolade € 3,60*

*Spirituosen 2 cl: Scheibel Walnuß € 6,20/ Scheibel Williams Holzfass*

*€ 6,20/ Grappa di Chardonnay € 5,20/ Ramazotti € 2,80/ Ziegler*

*Obstbrand € 4,90/ Fassbind Cerise € 6,90/ Fassbind Himbeere € 6,90*

*Liebe Gäste!*

*Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte!*

*Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiekarte Auskunft über*

*die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Sollte das*

*von Ihnen gesuchte Allergen nicht enthalten sein oder einen*

*Rat benötigen, sprechen Sie bitte mit unserem Fachpersonal!*