

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

"BLACK & BLUE"

Black Angus 200g, Orangen-Ingwer-Chutney, gegrillte Karottenstifte

Rucola und Blauschimmelkäse € 13,50

Getränkeempfehlung: Santa Digna Cabernet Sauvignon rosé trocken

Weingut Torres, Chile € 7,10 Cocktail: Mai Tai € 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 € 4,50 |

Pommes frites € 3,50 / Potatoe Wedges € 3,50 / Onion Rings € 4,90

SOUPs & SALADs

*Rinderconsommé mit feinen Gemüsestreifen
und Kräuterflädle € 4,80*

*Feine Pfifferlingrahmsuppe
mit frischen Kräutern € 5,20*

Gemischter Sommersalat € 4,90

*Gebratene Kräuterpfifferlinge mit Speck und Cherrytomaten
auf Rucolasalat in Balsamicodressing
mit Parmesanspalten und Weißbrot € 12,20*

*Rucolasalat
in Orangendressing mit gegrillten Yakitorispießern
garniert mit Walnüssen und Cherrytomaten, Weißbrot € 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 € 11,50
-mit gebratenen Putenbruststreifen € 12,50

STARTERS

*Weinbergschnecken in Weißweinsauce
mit Weißbrot € 7,90*

*Hausgebeizter Lachs an Kräuter-Sauerrahm auf Kartoffelrösti
mit kleinem Salatbouquet in Orangendressing € 11,20*

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

Knoblauchbrot mit Käse überbacken € 3,60

Tortillachips mit hausgemachter lauwarmer Käsecreme € 4,90

VEGETARIAN & VEGAN

*Ofenkartoffel mit pikantem Sauerrahm gefüllt
im Rucolabett mit gebratenen Kräuterpfefferlingen
und Kirschtomaten € 13,80*

*Rotes Quinoa
mit gegrilltem Gemüse an feiner Orangensauce € 15,80*

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

GRILL & OCEAN

*„Surf & Turf“ Rumpsteak
mit Kräuter-Knoblauch-Garnelen
und Ofenkartoffel gefüllt mit Sauerrahm-Dip € 24,50*

*Putenmedaillons mit in Kräutern gebratenen Pfifferlingen
und knuspriger Tomatenpolenta € 16,80*

*Gegrillte Kalbsleber auf frischem Bärlauchrahm
mit mediterranen Kartoffeln € 17,80*

*Ofenfrischer Lamnbraten in Thymiansauce
mit mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin € 17,90*

*Wiener Schnitzel vom Kalb
mit gemischtem Salat € 18,90
mit Pommes frites und gemischtem Salat € 22,40*

*Seeteufelmedaillons auf Limettensauce
mit mediterranen Kartoffeln und Brokkoli € 24,50*

*Chili-Garnelen gegrillt mit Tomatenwürfeln
auf Bandnudeln in Bärlauchpesto € 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 € 18,80*

*Zwiebelrostbraten auf Trollingerjus
mit gemischtem Salat € 19,80*

*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

Crème brûlée an marinierten Erdbeeren € 6,80

Gratinierte Erdbeeren

mit hausgemachtem Rhabarbereis € 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!*