



HERZLICH WILLKOMMEN IM JAPENGO!

*Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt in unserem
Restaurant und/ oder an unserer Bar.*

*Immer häufiger leiden in unserer heutigen Zeit
Menschen an Allergien und Unverträglichkeiten.
Um es Ihnen bei uns etwas einfacher zu machen - haben wir eine
separate Karte mit Allergenen und Zusatzstoffen
- sowohl für Speisen als auch für Getränke.
Sollten Sie eine Beratung wünschen oder etwas nicht finden,
bitte kommen Sie auf uns zu. Gerne helfen wir Ihnen weiter.*

WILLKOMMEN ZUM GENIESSEN!

*Silke und Stefan Plate
und das ganze JAPENGO-TEAM!*

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 Yakitorispießen
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

Lammrücken rosa gebraten in einem Rucolabett

mit Honig-Ingwer-Tomaten und Rosmarinkartoffeln € 25,80

Kalbstafelspitz -sous vide- auf Meerrettichrahmsauce

mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln € 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

Crème brûlée an marinierten Erdbeeren € 6,80

Gratinierte Heidelbeeren

mit Walnußeis und Sahne € 7,80

Variation of Sweets „JAPENGO“ € 7,90

Kugel Eis (nach Tagesangebot) € 2,00

Portion Sahne € 0,50

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