

## 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!*