

*Herzlich
Willkommen
im Japengo!*

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt in
unserem Restaurant und/oder Bar!

Immer häufiger kommt es in unserer heutigen Zeit zu
Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten.

In unserer Küche wird frisch gekocht und dennoch
kommt es auch hier immer wieder zu geringen
Vermischungen, die sich bei der täglichen Arbeit
nicht vermeiden lassen | die Lebensmittelindustrie
spricht in diesen Fällen von „Spuren“.

Wir möchten, dass Ihr Besuch bei uns zu einem
Genuss wird | daher beraten wir Sie gerne in allen
Fragen von Allergenen und Zusatzstoffen.

Sie können uns helfen | indem Sie uns Ihre Lebens-
mittelunverträglichkeit und/oder Allergie genau
beschreiben.

Wir stellen uns gerne auf Ihre Wünsche ein!

*Willkommen
zum Geniessen!*

Silke und Stefan Plate

und das ganz wunderbare **JAPENGO-TEAM!**

Zusatzstoffe finden Sie auch direkt in der Karte
zum Nachlesen. Allergene in einer separaten Karte
bei unserer Restaurantleitung.

- | | |
|--|----------------------|
| 1) Konservierungsstoffe | 8) mit Phosphat |
| 2) mit Farbstoff | 9) Verdickungsmittel |
| 3) Antioxydationsmittel | 10) chininhaltig |
| 4) Süßungsmittel Sachcharin | 11) coffeinhaltig |
| 5) mit Süßungsmittel Cyclamat | 12) gewachst |
| 6) mit Süßungsmittel Aspartam,
enth. Phenylalaninquelle | 13) alkoholhaltig |
| 7) mit Süßungsmittel Acesulfam | 17) Säuerungsmittel |
| | 18) mit Aromastoffen |

Japengo Burger

„MR. ORIENTAL“ Burger 16,50 €
Irish-Lamm-Patty 200 g, Feta, Joghurt,
Koriander Harissa Paste, Tomate, Rucola
und **Pommes frites**

„EL TORRO“ Burger 15,80 €
Black Angus 200 g, Chorizzo-Salsa,
gegrillte Paprika und Zucchini, Cheddar-Käse,
hausgemachtem Pesto und Basilikum,
Pommes frites (2)

„THE VEGGIE KING“ Burger 15,40 €
Gebackene Aubergine, Grillgemüse,
Avocado-Crème, Cheddar-Käse und Kresse,
dazu **Blattsalat**
- auf Wunsch VEGAN ohne Käse -

Besuchen Sie uns doch mal an einem Dienstag.
Hier finden Sie eine größere Auswahl an Burgern
zu noch besseren Preisen,
denn **Dienstag** ist **BURGERTAG!**

Suppen und Salate

Rinderconsommé mit feinen **Gemüsestreifen** und **Kräuterflädle** 4,90 €

Klare **Curry-Ingwer-Suppe** mit feinen **Gemüsestreifen** und gebratenen **Garnelen** (2, 5) 6,90 €

Kleiner gemischter Salat 5,40 €
aus Karotte, Filderkraut, Gurke und Kartoffel, Blattsalat und Hausdressing (Essig-Öl-Basis)

Ackersalat in Balsamicodressing mit Weißbrot
wahlweise:
- mit **Speckkrusteln** (1, 3) 7,20 €

- mit **gegrillten Yakitorispiessen** und **Kirschtomaten** (9, alkoholhaltig) 11,80 €

Knackige frische Blattsalate in Balsamicodressing
wahlweise:
- mit gebratenen **Kräuter-Knoblauch-Garnelen, Cherrytomaten** und **Weißbrot** 13,50 €

Großer gemischter Salat mit Weißbrot 9,80 €
wahlweise:

- mit **Grillgemüse** (vegetarisch) 12,50 €

- mit gebratenen **Maultaschenstreifen** (1, 3, 18) 12,50 €

- mit gegrillten **Putenbruststreifen** 13,20 €

*Starten Sie
mit einer guten
Vorspeise*

Weinbergschnecken in **Weißweinsauce** 7,90 €
mit Weißbrot (13)

Ziegenkäse gebacken mit **Kräutern** 10,50 €
der Provence an **Tomatenmarmelade** und
Rucola in feinem **Paprika-Avocado-**
Dressing

Carpaccio vom Rinderfilet 12,80 €
mit **Zitronen-Olivenöl**, gereiftem **Parmesan**
und **Rucola** (1, 17)

Knoblauchbrot mit **Käse** überbacken 3,90 €

Tortillachips mit hausgemachter 5,20 €
lauwarmer **Käsecreme**

*Veggie
& Vegan*

Zucchini-Piccata 15,80 €
- in **Käse-Ei-Hülle** gebratene **Zucchini-**
scheiben an Basilikum-Risotto und
Tomatenkonfit - **vegetarisch** -
Auf Wunsch können wir Ihnen dieses Gericht
auch vegan anbieten.

Vegan - auch bei unseren Salaten und
schwäbischen Gerichten finden Sie vegane
und vegetarische Gerichte oder wir stellen Ihnen
aus unserem Angebot etwas zusammen.

Wir beraten Sie gerne!

*Vom Grill
und aus der
Pfanne*

Rinderfilet an sizilianischer **Caponata** 29,90 €
mit Rosmarinkartoffeln und Parmesanchips

Ofenfrischer **Lammbraten** 18,80 €
in feiner **Thymiansauce** mit
Speck-Bohnen-Bündchen und
Kartoffelgratin

Medaillons vom **Hirschrücken** 27,80 €
auf **Wacholderrahmsauce** mit
gebratenen Waldpilzen und **Preisel-**
beeren, Haselnussspätzle

Wiener Schnitzel vom **Kalb**
- mit gemischtem **Salat** 18,90 €

- mit **Pommes frites** und gemischtem **Salat** 22,80 €
(Dextrose, 9)

Gegrilltes **Skreifilet** 24,80 €
auf feinem **grünen Erbsenpüree**
garniert mit **Kartoffelstroh** (1, 7)

Chili-Garnelen gegrillt mit **Tomaten-**
würfeln auf **Bandnudeln** in Bärlauchpesto 17,90 €

Schwäbisch

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

Geschnetzelte Nierchen in Balsamicojus 12,80 €
mit **Bratkartoffeln** (1, 3)

Schweinelendchen auf feiner **Rahmsauce** 18,20 €
mit gebratenen **Kräuterchampignons** und
hausgemachten **Spätzle**

Zwiebelrostbraten auf **Trollingerjus** (13) 21,00 €
an **Bratkartoffeln** mit Speck (1, 3)
ODER hausgemachten **Spätzle**

Zwiebelrostbraten auf **Trollingerjus** (13) 21,50 €
mit gemischtem **Salat**

Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und 9,80 €
gemischtem **Blattsalat**

Hausgemachte **Maultaschen** geschmelzt 12,80 €
mit Zwiebeln und **Kartoffel-Blattsalat** (1, 3, 18)

*Versüßen Sie
sich den
Abend mit*

Zwetschgenknödel auf Vanillesauce
mit **Walnußeis** und Sahne (9, 18) 8,20 €

Mousse au chocolat von dunkler
Schokolade mit frischen **Früchten** und Sahne
(9, 18, alkoholhaltig) 7,20 €

Crème brûlée an Kumquatsragout 6,90 €

Dessertvariationen „J A P E N G O“
(9, 18, alkoholhaltig) 8,90 €

Kugel Eis (nach Tagesangebot) 2,00 €
Portion **Sahne** 0,50 €

*Dessertwein/
Porto*

Pelassa Moscato d’Asti 0,1 l 3,80 €

Heißgetränke

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

Ziegler Alte Zwetschge	2 cl	8,80 €
Fassbind Cerise Sauerkirsche	2 cl	6,90 €
Fassbind Himbeere	2 cl	6,90 €
Aufricht Cox Orange/Jonagold/ Spätburgunder Marc/Zwetschgenwasser	2 cl	3,90 €
Scheibel Walnuss/Haselnuss/Williams/ Goldmarille (Holzfass)	2 cl	6,50 €
Scheibel Alte Zeit Apricot Brandy	2 cl	7,90 €
Grappa di Nonino barrique	2 cl	6,20 €
Ca dei Frati Grappa di Amarone	2 cl	8,50 €
oder Grappa di Luggana	2 cl	5,90 €
Ramazotti auf Eis	4 cl	3,90 €
Baileys auf Eis	4 cl	3,90 €
Sambucca, Jägermeister, Williams-Obstbrand	2 cl	2,80 €

Alkoholfrei

Premium - Tafelwasser 0,2 l 1,50 €
spritzig oder still oder 0,4 l 2,50 €
oder 1,0 l 4,90 €

Taunusquelle Mineralwasser - Flasche 0,5 l 3,90 €
medium oder naturell oder 0,75 l 5,80 €

Coca Cola (2, 3, 8, 11) / **Coca Zero** (2, 3, 6, 8, 11) / 0,2 l 2,30 €
Fanta (2, 3) / **Spezi** (2, 3, 11) / **Sprite** (3) oder 0,4 l 3,50 €

Thomas Henry Tonic Water (3, 10, 17) 0,2 l 3,50 €

Schweppes Wild Berry (3, 17) / 0,2 l 2,90 €
Ginger Ale (2, 3, 17) / **Bitter Lemon** (3, 17) oder 0,4 l 3,90 €

Holunderblütenschorle (1) 0,2 l 2,90 €
oder 0,4 l 3,90 €

Saft & Nektar 0,2 l 2,90 €
Apfel, Apfel naturtrüb, Ananas (9), Birne oder 0,4 l 4,50 €
Cranberry, Grapefruit, Maracuja (9),
Orange, Rhabarber, Sauerkirsch, Schwarze Johannisbeere

Saftschorle 0,2 l 2,30 €
oder 0,4 l 3,50 €

Bier vom Fass & aus der Flasche

Dinkelacker Privat Export vom Fass 0,1 l 1,90 €
gekühlt auf 0 ° / 12,4 % Stammwürze, oder 0,3 l 3,30 €
5,3 % Vol. oder 0,5 l 4,10 €

Radler mit Dinkelacker vom Fass (3) 0,3 l 3,30 €
auf Wunsch mit Alpirsbacher Kellerbier oder 0,5 l 4,10 €
naturtrüb

Maisel Hefe-Weißbier vom Fass 0,3 l 3,30 €
12,3 % Stammwürze, 5,0 % Vol. oder 0,5 l 4,10 €

Alpirsbacher Klosterbräu Kellerbier vom Fass 0,1 l 1,90 €
12,5 % Stammwürze, oder 0,3 l 3,30 €
5,4 % Vol. oder 0,5 l 4,10 €

Bayreuther Aktienzwinkel Kellerbier naturbelassen im Steinkrug serviert 0,5 l 4,10 €

Maisel: Kristalweizen I Hefeweizen dunkel I alkoholfreies Hefeweizen 0,5 l 4,10 €

Dinkelacker Pils - alkoholfrei 0,33 l 3,30 €

***** HAPPY HOUR COCKTAILS**
(15:00 - 20:00 Uhr)
alkoholfrei 4,50 €
mit Alkohol 5,50 €

Alle Preise in Euro und inkl. 19% MwSt.