



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!*

Zusatzstoffe finden Sie auch direkt in der Karte zum Nachlesen

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

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,
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"

*Gegrillte Paprika, Zucchini, Aubergine und Tomate,
schwarze Olivencrème, Honig-Tomaten-Fenchel-Relish
Cheddar-Käse und Koriander € 11,80
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 € 4,90*

*Feines Topinamburcrèmesüppchen
mit gegrilltem Yakitorispieß € 6,20*

*Kleiner gemischter Salat
aus Karotte, Filderkraut, Gurke und Kartoffel, Blattsalat
und Hausdressing (Essig-Oel-Basis) € 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 € 13,20*

Großer gemischter Salat mit Weißbrot € 9,50
wahlweise: -mit Grillgemüse (vegetarisch) € 11,80
 -mit gebratenen Maultaschenstreifen € 11,80
 -mit gebratenen Putenbruststreifen € 12,80

STARTERS

*Weinbergschnecken in Weißweinsauce
mit Weißbrot € 7,90*

*Hausgebeizter Lachs an Kräuter-Sauerrahm auf Kartoffelrösti
mit kleinem Salatbouquet in Orangendressing € 11,80*

*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

*Bandnudeln in Weißweinsauce
mit gebratenen Austernpilzen und Cherrytomaten
Rucola und Parmesan € 13,80
-Vegetarisch-*

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

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

GRILL & OCEAN

*Rinderfilet auf Cognac-Pfeffer-Sauce
mit gegrilltem Gemüse und Pommes frites € 29,00*

*Ofenfrischer Gänsebraten
mit hausgemachtem Apfelrotkraut
und geschmelzten Kartoffelknödeln € 21,80*

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

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

*Hirschrücken am Stück gebraten
auf Steinpilzragout mit Cranberries
und hausgemachten Spätzle € 29,80*

*Gegrilltes Lachsfilet auf Orangensauce
mit rotem Quinoa und mediterranem Grillgemüse € 21,80*

*Chili-Garnelen gegrillt mit Tomatenwürfeln
auf Bandnudeln in Bärlauchpesto € 17,20*

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 € 16,80*

*Zwiebelrostbraten auf Trollingerjus
mit Bratkartoffeln ODER hausgemachten Spätzle € 19,50*

*Zwiebelrostbraten auf Trollingerjus
mit gemischtem Salat € 20,50*

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

*Hausgemachte Maultaschen geschmelzt
mit Zwiebeln und Kartoffel-Blattsalat € 12,40*

SWEETS & DESSERT & KAFFEE & DIGESTIF

Triologie von Schokolade, Tonkabohne und Zwetschge € 7,90

Mousse au chocolat

mit frischen Früchten und Sahne € 7,20

Zwetschgenknödel auf Vanillesauce

mit Walnußeis und Sahne € 7,80

Variation of Sweets „JAPENGO“ € 8,20

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:

Ziegler Alte Zwetschge € 8,80

Fassbind Sauerkirsche € 6,90/ Fassbind Himbeere € 6,90

Aufricht Cox Orange oder Jonagold € 6,50

Aufricht Spätburgunder Marc und Zwetschgenwasser € 3,90

Scheibel Walnuß oder Haselnuss € 6,20

Scheibel Williams oder Goldmarille Holzfass € 6,20

Scheibel Alte Zeit Apricot Brandy € 7,90

Grappa di Nonino barrique € 5,80

Ramazotti (4cl), Baileys auf Eis (4cl) € 3,90

Sambucca, Jägermeister, Williams-Obstbrand € 2,80