



*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 € 7,80*

### "BLACK & BLUE"

*Black Angus 200g, Orangen-Ingwer-Chutney, gegrillte Karottenstifte  
Rucola und Blauschimmelkäse € 13,80  
Getränkeempfehlung: Santa Digna Cabernet Sauvignon rosé trocken  
Weingut Torres, Chile € 7,10 Cocktail: Mai Tai € 8,80*

### "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 € 7,30*

#### Beilagen wahlweise:

*Gemischter Salat € 4,90 | Gegrilltes Gemüse € 4,50 |  
Pommes frites € 3,50 | Potatoe Wedges € 3,50 |  
Onion Rings € 4,90 | Süßkartoffel-Pommes € 5,90*

## SOUPs & SALADs

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

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

*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*

*Knackige frische Blattsalate in Balsamicodressing  
mit gebratener Gänseleberscheiben und Apfelstückchen  
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

*Weinbergsschnecken in Weißweinsauce  
mit Weißbrot € 7,90*

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

*Chili-Garnelen gegrillt mit Tomatenwürfeln  
auf Pestonudeln € 12,80*

*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

*Gefüllte Mangoldröllchen auf Orangensauce  
mit rotem Quinoa € 14,50  
-Vegetarisch-*

*Spaghetti aus Gemüse auf schwäbischen Alblinsen  
mit Tomatenconfit und kleinem Blattsalat € 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*

*Gegrillte Kalbsleber auf feiner Sherryrahmsauce  
mit mediterranen Kartoffeln € 17,80*

*In Salbeibutter gebratenes Skrei-Filet (Winterkabeljau)  
auf Chardonnaysauce mit Bandnudeln  
und Grillgemüse € 21,80*

*Chili-Garnelen gegrillt mit Tomatenwürfeln  
auf Bandnudeln in Bärlauchpesto € 17,40*

## 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

### *Crème brûlée*

*an kleinem Früchtebouquet € 6,80*

### *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 oder 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*