



HERZLICH WILLKOMMEN IM JAPENGO!

*Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt
in unserem Restaurant und/ oder an unserer 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
Lebensmittelunverträglichkeit und/ oder auch 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 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
13) alkoholhaltig 17) Säuerungsmittel, 18) mit Aromastoffen*

SUPPEN UND SALATE

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

*Feine Kartoffel-Pastinaken-Suppe
mit Streifen von der geräucherten Entenbrust (1,3) € 6,50*

*Kleiner gemischter Salat
aus Karotte, Filderkraut, Gurke und Kartoffel, Blattsalat
und Hausdressing (Essig-Oel-Basis) € 5,20*

*Ackersalat in Balsamicodressing mit Weißbrot
- mit Speckkrusteln (1,3) € 7,20
- mit gegrillten Yakitorispießen und Kirschtomaten (9, alkoholhaltig) € 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 (1,3,18) € 11,80
-mit gegrillten Putenbruststreifen € 12,80*

Starten Sie mit einer guten Vorspeise...

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

*Hausgebeizter Lachs an Kräuter-Sauerrahm auf Kartoffelrösti
mit kleinem Salatbouquet in Orangendressing (12) € 11,80*

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitronen-Olivenoel
gereiftem Parmesan und Rucola (1,17) € 12,50*

Knoblauchbrot mit Käse überbacken € 3,90

Tortillachips mit hausgemachter lauwarmer Käsecreme € 4,90

VEGGIE & VEGAN

*Gegrillter Halloumikäse
auf mediterranem Gemüse mit Blattsalat € 15,40
-Vegetarisch-*

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

*Knusprige Tomatenpolenta
an Gemüsebolognese mit Blattsalat € 15,90
-vegan-*

Vom Grill und aus der Pfanne ...

*Rinderfilet auf Pastinaken-Kartoffelstampf
mit kleinem Grillgemüse
an einem Spiegel von Barolosauce € 29,90*

*JAPENGO Burger "El Torro" (2)
Black Angus 200g, Chorizzo-Salsa, gegrillte Paprika und Zucchini
Cheddar-Käse, hausgemachtem Pesto und Basilikum
Pommes frites € 15,00*

*Hausgemachter Sauerbraten
mit Apfelrotkraut und Semmelknödeln € 18,20*

*Wiener Schnitzel vom Kalb
mit gemischtem Salat € 18,90
mit Pommes frites und gemischtem Salat (Dextrose,9) € 22,40*

*Gebratenes Skrei-Filet (norwegischer Kabeljau)
auf feinem Erbsen-Minz-Püree
und blauen Kartoffeln € 22,80*

*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 (1,3) € 11,80*

*Schweinelendchen auf feiner Rahmsauce
mit gebratenen Kräuterchampignons und hausgemachten Spätzle € 17,20*

*Zwiebelrostbraten auf Trollingerjus
mit Bratkartoffeln (1,3) ODER hausgemachten Spätzle € 19,90*

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

*Käsespätzle mit Zwiebelschmelze
und gemischtem Blattsalat € 9,50*

*Hausgemachte Maultaschen geschmelzt
mit Zwiebeln und Kartoffel-Blattsalat (1,3,18) € 12,50*

Versüßen Sie sich den Abend mit...

Griessflammerie an Zwetschgenröster und Sahne (9,18) € 7,50

Mousse au chocolat

mit frischen Früchten und Sahne (9; 18; alkoholhaltig) € 7,20

Grand Marnier Crème brûlée

an feinem Kumquatsragout (9,18) € 7,40

Dessertvariation „JAPENGO“ (9;18; alkoholhaltig) € 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

Dessertwein/Porto:

Pelassa Moscato d'Asti 0,1 l € 3,80

Aufricht Meerporto - der Port zum Abschluss

ungekühlt 16% - ein Geschmack der bleibt - 5cl € 3,50

Spirituosen 2 cl:

Ziegler Alte Zwetschge € 8,80

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

Aufricht Cox Orange / Jonagold / Spätburgunder Marc / Zwetschgenwasser € 3,90

Scheibel Walnuß / Haselnuss / Williams / Goldmarille (Holzfass) € 6,50

Scheibel Alte Zeit Apricot Brandy € 7,90

Grappa di Nonino barrique € 6,20

Ca dei Frati Grappa di Amarone € 8,50 oder Grappa di Lugana € 5,90

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

Sambucca, Jägermeister, Williams-Obstbrand € 2,80