



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*

*Feine Spargelcrèmesuppe
mit gegrilltem Yakitorispieß € 6,50*

*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) € 5,20*

*Rucolasalat in Balsamicodressing mit gegrillten Yakitorispießen
garniert mit Walnüssen und Cherrytomaten, Weißbrot € 11,80*

*Lauwarmer Spargelsalat von grünem und weißem Spargel
auf Rucola mit gebratenen Austernpilzen,
Cherrytomaten, Parmesanspalten und Weißbrot € 12,80*

*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 gegrillten Putenbruststreifen € 12,80

STARTERS

*Weinbergschnecken in Weißweinsauce
mit Weißbrot € 7,90*

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

*Hausgemachtes Lachsmaultäschle in Salbei-Butter geschwenkt
an grünem Spargel € 11,80*

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitronen-Olive noel
gereiftem Parmesan und Rucola € 12,50*

Knoblauchbrot mit Käse überbacken € 3,60

Tortillachips mit hausgemachter lauwarmer Käsecreme € 4,90

VEGETARIAN & VEGAN

*Weißer Spargel mit Blattspinat und Sauce Hollandaise
überbacken mit Parmesan, neue Kartoffeln € 15,80
-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*

*Putenmedaillons an grünem und weißem Spargel
mit Chili Hollandaise und knuspriger Tomatenpolenta € 17,80*

*Ofenfrischer Lamnbraten in Thymiansauce
mit mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin € 18,20*

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

*Gegrillte Kalbsleber auf feiner Bärlauchrahmsauce
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 Grand Marnier Erdbeeren € 6,80

Mousse au chocolat

mit frischen Früchten und Sahne € 7,20

Zitronen-Schmand-Mousse

an feinem Erdbeer-Rhabarber-Ragout 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