



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. Phenylalaninquelle, 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 Spargelcrèmesuppe
mit gegrilltem Yakitorispieß € 6,50*

*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 € 13,80*

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*

Spargel-Lachs-Flädle

*Gebackenes Kräuterflädle gefüllt mit hausgebeiztem Lachs
und weißem Spargel an Hollandaise € 13,80*

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitronen-Olivenöl
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-*

Vom Grill und aus der Pfanne ...

*Rinderfilet an Cognac-Pfeffer-Rahm
mit Grillgemüse und Pommes frites € 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*

*Putenmedaillons an grünem und weißem Spargel
mit Chili Hollandaise und knuspriger Tomatenpolenta € 17,90*

*Ofenfrischer Lamnbraten in Thymiansauce
mit mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin € 18,50*

*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 neuen 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...

Zitronen-Schmand-Mousse

an feinem Erdbeer-Rhabarber-Ragout und Sahne € 7,80

Mousse au chocolat von feiner Tobleroneschokolade

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

Grand Marnier Crème brûlée

mit frischen Erdbeeren (9,18) € 7,40

Dessertvariation „JAPENGO“ (9;18; alkoholhaltig) € 8,20

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

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

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 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