



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*

"MR-ORIENTAL"

*Irish-Lamm-Patty 200g, Feta, Joghurt, Koriander
Harissa Paste, Tomate, Rucola € 13,80
Getränkeempfehlung: Grüner Tee mit Limettenscheibe € 2,50
MAN OU Kalant Cabernet Sauvignon, Südafrika 0,2l € 5,90
Cocktail: - Bambula alkoholfrei- € 5,70*

"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 € 5,20 | 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 Tomatencremesuppe
mit Sahne und Parmesancroûtons € 5,40*

*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*

*Gebratene Kräuterpfefferlinge mit Speck und Cherrytomaten
auf Rucolasalat in Balsamicodressing
mit Parmesanspalten und Weißbrot € 12,20*

*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*

*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

*Bandnudeln in Weißweinsauce
mit gebratenen Pfifferlingen und Cherrytomaten
Rucola und Parmesan € 15,80
-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

*„Surf & Turf“ Rinderfilet
mit Kräuter-Knoblauch-Garnelen
und Rosmarinkartoffeln € 32,00*

*Putenmedaillons mit in Kräutern gebratenen Pfifferlingen
und knuspriger Tomatenpolenta € 17,40*

*Rumpsteak auf Pfifferlingrahm
mit gebratenen Pfifferlingen und hausgemachten Spätzle € 24,80*

*Kalbstafelspitz -sous vide-
auf Apfel-Meerrettichrahmsauce
mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln € 18,20*

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

*In Salzeibutter gebratenes Zanderfilet
auf Chardonnaysauce mit Bandnudeln
und Grillgemüse € 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!*

*Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeln und saurer Gurke
wahlweise: - mit Bratkartoffeln € 11,80
- mit Bauernbrot € 8,80*

*Schweinelenochen 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

Buttermilch-Panna-Cotta

an einer Variation aus frischen Beeren und Sahne € 7,50

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*