



*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 Tomatencrèmesuppe  
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 Yakitorispießern  
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*

*Gegrillte Zwetschgen im Speckmantel  
an kleinem Salatbouquet und Ziegenkäse-Croûtons € 9,80*

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

*Knoblauchbrot mit Käse überbacken € 3,60*

*Tortillachips mit hausgemachter lauwarmer Käsecrème € 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

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

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

*Hausgemachte Rinderroulade  
gefüllt mit Zwiebel, Gurke, Speck und Senf  
auf feiner Burgundersauce  
mit frischem Gemüse und Semmelknödeln € 18,80*

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

*Thunfischsteak in Zitronen-Olivenoel gebraten  
mit Pfifferlingen und mediterranen Kartoffeln € 25,80*

*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*

*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

*Zwetschgenknödel auf Vanillesauce  
mit Walnußeis und Sahne € 7,90*

*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*