

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 € 7,50*

"WINTER WONDERLAND"

*Wildschwein 200g, Kürbis-Ingwer-Crème,
gegrilltes Gemüse und Cheddar-Käse € 13,80
Getränkeempfehlung: Santa Digna Cabernet Sauvignon rosé trocken
Weingut Torres, Chile € 7,10 Cocktail: Zombie € 8,50*

"TOMO - THE VEGETARIAN"

-auf Wunsch VEGAN-

*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 € 6,90*

Beilagen wahlweise:

*Gemischter Salat € 4,90 | Gegrilltes Gemüse € 4,50 |
Pommes frites € 3,50 / Potatoe Wedges € 3,50 / Onion Rings € 4,90*

SOUPS & SALADS

*Rinderconsommé mit feinen Gemüsestreifen
und Kräuterflädle € 4,80*

*Kürbis-Mango Suppe
mit feinem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen € 5,90*

*Kleiner gemischter Salat
aus Karotte, Filderkraut, Gurke und Kartoffel, Blattsalat
und Hausdressing (Essig-Oel-Basis) € 4,90*

Ackersalat in Balsamicodressing mit Weißbrot
wahlweise: - mit Speckkrusteln € 7,20
 - mit gegrillten Yakitorispießern € 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 gebratenen Maultaschenstreifen € 11,80
 - mit Grillgemüse (vegetarisch) € 11,80
 - mit gebratenen Putenbruststreifen € 12,80

STARTERS

*Weinbergsschnecken in Weißweinsauce
mit Weißbrot € 7,90*

*Hausgebeizter Lachs an Kräuter-Sauerrahm auf Kartoffelrösti
mit kleinem Salatbouquet in Orangendressing € 11,20*

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitronen-Olivenoel
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 Austernpilzen und Cherrytomaten
Rucola und Parmesan € 13,80
-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*

Rumpsteak auf Cognac-Pfeffer-Sauce

mit gegrilltem Gemüse und Pommes frites € 23,50

Hausgemachte Rinderroulade

mit frischem Gemüse und geschmelzten Kartoffelknödeln € 18,40

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit gemischtem Salat € 18,90

mit Pommes frites und gemischtem Salat € 22,40

Medaillons vom Hirschücken

*auf Wachholderrahmsauce mit gebratenen Waldpilzen
Preiselbeeren und Haselnussspätzle € 28,80*

Gegrilltes Lachsfilet auf Orangensauce

mit rotem Quinoa und mediterranem Grillgemüse € 21,80

Chili-Garnelen gegrillt mit Tomatenwürfeln

auf Bandnudeln in Bärlauchpesto € 17,20

SCHWÄBISCH

*Für alle die hier zu Hause sind und Gäste
die gerne mal was aus der Region probieren!*

*Geschnitzelte 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 € 12,20*

SWEETS & DESSERT & KAFFEE

*Zwetschgenknödel auf Vanillesauce
mit Walnußeis und Sahne € 7,80*

*Mousse au chocolat
mit frischen Früchten und Sahne € 7,20*

Hausgemachtes Apfel-Tiramisu € 7,50

Variation of Sweets „JAPENGO“ € 7,90

*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: Scheibel Walnuss ODER Haselnuss € 6,20/
Scheibel Williams Holzfass € 6,20/ Scheibel Apricot Brandy € 8,80
Grappa di Nonino barrique € 5,80/ Ramazotti € 2,80/ Ziegler
Obstbrand € 4,90/ Ziegler Alte Zwetschge € 8,80/
Fassbind Cerise € 6,90/ Fassbind Himbeere € 6,90*