



*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*

## SOUPS & SALADS

*Rinderconsommé mit feinen Gemüsestreifen  
und Kräuterflädle € 4,90*

*Kürbis-Mango Suppe  
mit feinem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen (3,17) € 5,90*

*Kleiner gemischter Salat  
aus Karotte, Filderkraut, Gurke und Kartoffel, Blattsalat  
und Hausdressing (Essig-Oel-Basis) € 5,20*

*Ackersalat in Balsamicodressing mit Weißbrot  
- mit Speckkrusteln (1,3) € 7,20  
- mit gegrillten Yakitorispießen und Kirschtomaten (9, alkoholhaltig) € 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 Grillgemüse (vegetarisch) € 11,80  
-mit gegrillten Putenbruststreifen € 12,80*

## STARTERS

*Weinbergsschnecken in Weißweinsauce  
mit Weißbrot € 7,90*

*Hausgebeizter Lachs an Kräuter-Sauerrahm auf Kartoffelrösti  
mit kleinem Salatbouquet in Orangendressing € 11,80*

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitronen-Olive noel  
gereiftem Parmesan und Rucola (1,17) € 12,50*

*Knoblauchbrot mit Käse überbacken € 3,60*

*Tortillachips mit hausgemachter lauwarmer Käsecrème € 4,90*

## VEGETARIAN & VEGAN

*Hausgemachte Kürbis-Lasagne  
mit Blattsalat € 15,40  
-Vegetarisch-*

*Knusprige Tomatenpolenta  
an Gemüsebolognese mit Blattsalat € 15,90  
-vegan-*

**Vegan** - auch bei unseren Suppen, Salaten und schwäbischen Gerichten finden Sie vegane und vegetarische Gerichte - Wir beraten Sie gerne!

## GRILL & OCEAN

*Rinderfilet an Cognac-Pfeffer-Sauce  
mit gegrilltem Gemüse und Süßkartoffel-Wedges (Dextrose, 9) € 29,90*

*Kalbsmedaillons unter einer Orangen-Pfeffer-Kruste  
auf feinem Kürbisgemüse mit Kartoffelrösti (12) € 21,80*

*Medaillons vom Hirschrücken auf Wachholderrahmsauce  
mit gebratenen Waldpilzen und Preiselbeeren  
Haselnussspätzle € 27,80*

*JAPENGO Burger "El Torro" (2)  
Black Angus 200g, Chorizzo-Salsa, gegrillte Paprika und Zucchini  
Cheddar-Käse, hausgemachtem Pesto und Basilikum  
Pommes frites € 15,00*

*Hausgemachte Rinderroulade  
gefüllt mit Zwiebel, Gurke, Speck und Senf  
auf feiner Burgundersauce  
mit frischem Gemüse und Semmelknödeln (1,3) € 18,80*

*Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit gemischtem Salat € 18,90  
mit Pommes frites und gemischtem Salat (Dextrose,9) € 22,40*

*Gegrilltes Kabeljaufilet  
auf feinem Kürbis-Rucola-Risotto (1,7) € 23,80*

*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 € 16,80*

*Zwiebelrostbraten auf Trollingerjus  
mit Bratkartoffeln (1,3) 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 (1,3,18) € 12,40*

## SWEETS & DESSERT & KAFFEE & DIGESTIF

*Zwetschgenknödel auf Vanillesauce  
mit Walnußeis und Sahne (9,18) € 7,90*

*Mousse au chocolat  
mit frischen Früchten und Sahne (9; 18; alkoholhaltig) € 7,20*

*Gebackene Apfelringe in Zimt und Zucker  
an Vanilleeis und Sahne (9,18) € 6,80*

*Variation of Sweets „JAPENGO“ (9;18; alkoholhaltig) € 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*