



JAPENGO®

BAR RESTAURANT EVENT

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt in
unserem Restaurant und/oder 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 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 | 8) mit Phosphat |
| 2) mit Farbstoff | 9) Verdickungsmittel |
| 3) Antioxydationsmittel | 10) chininhaltig |
| 4) Süßungsmittel Sachcharin | 11) coffeinhaltig |
| 5) mit Süßungsmittel Cyclamat | 12) gewachst |
| 6) mit Süßungsmittel Aspartam,
enth. Phenylalaninquelle | 13) alkoholhaltig |
| 7) mit Süßungsmittel Acesulfam | 17) Säuerungsmittel |
| | 18) mit Aromastoffen |



JAPENGO®

BAR RESTAURANT EVENT

Suppen & Salate Vorspeisen

Rinderconsommé mit feinen **Gemüsestreifen** und **Kräuterflädle** 5,80 €

Süßkartoffelsüppchen mit Kartoffelstroh 6,80 €

Wildrahmsüppchen mit Madeira und Sahne 6,90 €

Kleiner gemischter Salat aus Karotte, Filderkraut, Gurke und Kartoffel, Blattsalat und Hausdressing (Essig-Öl-Basis) 6,40 €

Ackersalat in Balsamicodressing mit **Speckkrusteln** und Weißbrot (1, 3) 7,90 €

Großer gemischter Salat mit **Grillgemüse** und Weißbrot 13,80 €

Großer gemischter Salat mit **Piccata von der Pute** (in Käse-Ei Hülle mit Parmesan und Pinienkernen) und Weißbrot 16,80 €

Hausgebeizter Lachs an Kräuter-Sauerrahm auf **Kartoffelrösti** mit kleinem Salatbouquet in Orangendressing 13,50 €

Carpaccio vom **Rinderfilet** mit **Zitronen-Olivenöl**, gereiftem **Parmesan** und **Rucola** (1, 17) 13,80 €



JAPENGO
BAR RESTAURANT EVENT

Unsere Hauptgänge

Paniertes Auberginen-Cordon bleu 17,80 €
auf sizilianischer Carbonata an Weißweinschaum mit Kartoffelstroh
- auf Wunsch **vegan**

Gegrilltes Lachsfilet auf feinem 24,80 €
Zitronenrisotto mit Kirschtomaten

Chili-Garnelen gegrillt mit **Tomatenwürfeln** auf **Bandnudeln** in Bärlauchpesto 19,50 €

Ofenfrischer Hirschbraten an Wachholderrahm mit **gebratenen Waldpilzen** und Preiselbeeren mit hausgemachten Spätzle 21,00 €

Ofenfrischer Gänsebraten 28,00 €
($\frac{1}{4}$ Gans auf Wunsch Brust oder Keule)
mit **hausgemachtem Apfelrotkraut** und geschmelzten Kartoffelknödeln

Rinderfilet an Morchelrahmsauce mit 35,00 €
Karottenbündchen „Saltimbocca“ und Pastinaken-Topinambur-Gratin

Schweinelendchen auf feiner **Rahmsauce** 19,50 €
mit gebratenen **Kräuterchampignons** und hausgemachten Spätzle

Zwiebelrostbraten auf Trollingerjus mit 24,00 €
Bratkartoffeln (1, 3) **ODER hausgemachten Spätzle**



JAPENGO®

BAR RESTAURANT EVENT

Sweets & Dessert & Kaffee & Digestif

Mousse au chocolat von feiner dunkler Schokolade mit frischen **Früchten** und Sahne (9, 18, alkoholfaltig) 7,90 €

Millefeuille von Lebkuchenparfait und Orange 8,80 €

Honig Krokant Crème brûlée an frischen Früchten 7,90 €

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

Spirituosen

Ziegler Alte Zwetschge 0,2 l 8,80 €

Fassbind Sauerkirsche 0,2 l 6,90 €

Fassbind Himbeere 0,2 l 6,90 €

Aufricht Cox Orange oder **Jonagold** 0,2 l 6,50 €

Aufricht Spätburgunder Marc oder **Zwetschgenwasser** 0,2 l 3,90 €

Scheibel Walnuß oder **Goldmarille** Holzfass 0,2 l 6,20 €

Scheibel Alte Zeit Apricot Brandy 0,2 l 7,90 €

Grappa di Nonino barrique 0,2 l 5,80 €

Ramazotti 0,4 l 3,90 €

Baileys auf Eis 0,4 l 3,90 €

Sambucca, Jägermeister, Williams-Obstbrand 0,2 l 2,80 €