



JAPENGO®

BAR RESTAURANT EVENT

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt in
unserem Restaurant und/oder Bar!

*JAPENGO
ist nach
Hause
kommen!*

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!

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

Aperitifempfehlung

BOUVET Crémant de Loire Excellence 0,1l

9,00 €

Ostermenue

Feines Frühlingskarottensüppchen

mit Kokosmilch und gebratenem Yakitorispieß

7,50 €

Lammhüfte

rosa gebraten mit grünem und weißem Spargel an Chili Hollandaise und Schwenkkartoffeln

27,00 €

Rhabarber trifft Erdbeere

Hausgemachtes Rhabarbertiramisu und Erdbeersorbet (alkoholhaltig)

9,50 €

als komplettes Menue
40,00 €

Unsere Weinempfehlung

2020 AL Rosé ** Roséwein trocken Alexander Laible Durbach Baden

Frisch mit einprägsam saftiger Beerenfrucht und verführerischem Schmelz am Gaumen. Im Nachklang leicht mineralisch und mit viel Lust auf das nächste Glas...

0,2l 9,50 € 0,75l 29,00 €

**Sie sind Vegetarier oder Veganer?
Bitte lassen Sie es uns wissen. Wir beraten Sie gerne!**

Alle Preise in Euro und inkl. 7% Mwst.





JAPENGO®

BAR RESTAURANT EVENT

Suppen & Salate

Rinderconsommé mit feinen **Gemüsestreifen** und **Kräuterflädle** 6,50 €

Feines **Frühlingskarottensüppchen**
mit Kokosmilch

> und gebratenem **Yakitorispiß** 7,50 €

> ohne **Yakitorispiß** - vegan - 6,50 €

Kleiner gemischter Salat 7,00 €

aus Karotte, Filderkraut, Gurke und Kartoffel,
Blattsalat und Hausdressing (Essig-Öl-Basis)

Rucolasalat in Balsamicodressing

- mit gegrillten **Yakitorispißen**
und Kirschtomaten, dazu Weißbrot

> als **Vorspeise** mit 3 Spießen 13,50 €

> als **Hauptspeise** mit 5 Spießen 18,50 €

Großer gemischter Salat mit Weißbrot 13,50 €

wahlweise:

- mit **Grillgemüse** (vegetarisch) 17,00 €

- mit gebratenen **Maultaschenstreifen** 18,00 €
(1, 3, 18)

- mit gegrillten **Putenbruststreifen** 18,00 €



JAPENGO®

BAR RESTAURANT EVENT

*Starten Sie
mit einer guten
Vorspeise*

Vitello Tonnato 16,00 €

zartes **Kalbfleisch** mit einer
Thunfisch-Kapern-Sauce, Weißbrot

Knoblauchbrot mit Käse überbacken 6,50 €

Gegrillte Zwetschgen im Speckmantel 13,00 €

mit **überbackenem Ziegenkäsecroûton**
an kleinem Salatbouquet

*Veggie
& Vegan*

„THE VEGGIE KING“ Burger 17,00 €

Gebackene **Aubergine**, Grillgemüse,
Avocado-Crème, Cheddar-Käse und Kresse,
dazu **gemischten Salat**

- auf Wunsch VEGAN ohne Käse (Dextrose, 9) -

Paniertes Auberginen-Cordon bleu 19,00 €

auf sizilianischer Carbonata an
Weißweinschaum mit Kartoffelstroh und
Blat Salat - **auf Wunsch vegan** -

> kleine Portion 15,00 €

Vegetarisches Tagesgericht bzw.
vegane Alternativen - Bitte fragen Sie Ihre Bedienung!
Wir beraten Sie gerne!



JAPENGO®

BAR RESTAURANT EVENT

Vom Grill und aus der Pfanne

- Wiener Schnitzel** vom **Kalb** wahlweise mit
- **Pommes frites** 26,00 €
 - hausgemachte **Spätzle** 26,00 €
 - **Bratkartoffeln** mit Speck (1, 3) 26,00 €
 - > kleine Portion 21,00 €

- Ofenfrischer Lamnbraten** 22,00 €
an Thymiansauce mit
Kartoffelgratin und **Speckbohnen**
 - > kleine Portion 17,50 €

- Zwiebelrostbraten**
auf Trollingerjus wahlweise mit
- hausgemachte **Spätzle** 27,00 €
 - **Bratkartoffeln** mit Speck (1, 3) 27,00 €
 - > kleine Portion 22,00 €

- Schweinelendchen** auf feiner Rahmsauce 23,00 €
mit gebratenen **Kräuterchampignons**
und hausgemachten **Spätzle**
 - > kleine Portion 18,50 €

- Chili-Garnelen** gegrillt mit **Tomaten-** 21,00 €
würfeln auf **Bandnudeln** in Bärlauchpesto
 - > kleine Portion 17,00 €

- Gegrilltes **Lachsfilet** auf feinem 26,50 €
Zitronenrisotto mit frischen Kirschtomaten
 - > kleine Portion 21,00 €

- Käsespätzle** mit Zwiebelschmelze 16,00 €
und gemischtem **Blattsalat**
 - > kleine Portion 12,00 €



JAPENGO®

BAR RESTAURANT EVENT

*Dessert -
Versüßen Sie sich
den Tag mit ...*

Duett von Ingwer und Papaya 9,90 €
Ingwerparfait an Papayamousse mit Beeren
und Sahne (9, 18)
> kleine Portion 6,90 €

Mousse au chocolat von feiner 8,90 €
dunkler Schokolade mit frischen **Früchten**
und Sahne (alkoholhaltig)
> kleine Portion 6,50 €

Rhabarber trifft Erdbeere 9,50 €
Hausgemachtes Rhabarbertiramisu
und Erdbeersorbet (alkoholhaltig)

Kugel Eis (nach Tagesangebot) 2,50 €
Portion **Sahne** 1,00 €

Dessertwein

Pelassa Moscato d'Asti 0,1 l 5,00 €

Lust auf Kaffee? – wir haben auch Mandelmilch
für Sie im Angebot ... einen Digestif? ...
oder einen Cocktail? ... fragen Sie uns gerne –
wir haben eine sehr gute Auswahl für Sie!