



JAPENGO
BAR RESTAURANT EVENT

*Herzlich Willkommen
und frohe Weihnachten!*

*Ich wünsche Dir nun eine Zeit
voll Ruhe und Besinnlichkeit.
Ich wünsche Dir mit dem Gedicht
ein ruhiges Fest mit Kerzenlicht.
Ich wünsche Dir nun Weihnachtstage
voller Liebe und ohne Klage.*

*Stefan und Silke Plate
und unser ganzes TEAM.*

Aperitivempfehlung

Riesling Sekt trocken „Hausmarke“

0,1 l 7,00 €

Riesling Sekt mit Granatapfel

0,1 l 7,00 €





JAPENGO®

BAR RESTAURANT EVENT

**Sie haben eine Lebensmittelallergie
oder Unverträglichkeit?**

**Bitte wenden Sie sich an
die Restaurantleitung.**

Wir beraten Sie sehr gern!



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

Suppe & Salate / Vorspeisen

Rinderconsommé mit feinen **Gemüsestreifen** und **Kräuterflädle** 6,80 €

Süßkartoffelsüppchen 7,20 €
mit Kartoffelstroh

Wildrahmsüppchen 7,50 €
mit Madeira und Sahne

Kleiner gemischter Salat 7,00 €
aus Karotte, Filderkraut, Gurke und Kartoffel, Blattsalat und Hausdressing (Essig-Öl-Basis)

Ackersalat in Balsamicodressing mit Weißbrot
- mit **Speckkrusteln** (1, 3) 9,50 €

Großer gemischter Salat mit **Piccata** 17,80 €
von der Pute (Käse-Ei Hülle mit Parmesan und Pinienkernen) und Weißbrot

Hausgebeizter Lachs an **Kräuter-Sauerrahm** auf Kartoffelrösti mit kleinem Salatbouquet in Orangendressing 16,00 €

Vitello Tonnato 16,00 €
zartes **Kalbfleisch** mit einer Thunfisch-Kapernsauce, Weißbrot





JAPENGO
BAR RESTAURANT EVENT

Unsere Hauptgänge Fisch + Veggie / Vegan

Paniertes Auberginen-Cordon bleu 19,00 €
auf sizilianischer Carbonata an Weißweinschaum mit Kartoffelstroh -
auf Wunsch vegan

Gegrilltes Lachsfilet 26,00 €
auf feinem Zitronenrisotto
mit Kirschtomaten

Chili-Garnelen gegrillt mit **Tomatenwürfeln** auf **Bandnudeln** in Bärlauchpesto 23,00 €





JAPENGO
BAR RESTAURANT EVENT

Unsere Hauptgänge Fleisch

Ofenfrischer Hirschbraten 24,00 €

an Wachholderrahm mit gebratenen
Waldpilzen und Preiselbeeren mit
hausgemachten Spätzle

Rinderfilet an Morchelrahmsauce 39,00 €

mit Karottenbündchen „Saltimbocca“
und Gnocchi

Schweinelendchen auf feiner **Rahmsauce** 24,00 €

mit gebratenen Kräuterchampignons
und hausgemachten Spätzle

Zwiebelrostbraten auf **Trollingerjus**

- mit **Bratkartoffeln** (1, 3) 28,00 €
- mit hausgemachten **Spätzle** 28,00 €
- gemischtem **Salat** (Dextrose, 9) 29,00 €





JAPENGO®

BAR RESTAURANT EVENT

Sweets & Dessert & Kaffee & Digestif

Mousse au chocolat von feiner dunkler Schokolade mit frischen **Früchten** und Sahne (9, 18, alkoholhaltig)
> kleine Portion 6,50 € 9,00 €

Honig Krokant Crème brûlée an frischen Früchten 8,50 €

Heiß & Kalt

Hausgemachtes Apfel-Mascarpone-Eis an warmen Rotweinzwetschgen mit Sahne (alkoholhaltig)
> kleine Portion 6,50 € 9,00 €

Kugel Eis (nach Tagesangebot) 2,50 €
Portion **Sahne** 1,00 €
(Vanille, Schokolade, Stracciatella, Walnuss, Salted Karamell, Erdbeer, weißes Schokoladenparfait, Ananas-Sorbet, Waldbeeren-Sorbet)

Tasse Kaffee 3,80 €
Cappuccino 4,00 €
Latte Macchiato 4,80 €
Espresso 2,80 €
Espresso doppio 4,20 €
Tasse Tee 3,50 €
Heiße Schokolade 4,80 €

