



JAPENGO
BAR RESTAURANT

*Herzlich
Willkommen
im Japengo!*

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 Lebens-
mittelunverträglichkeit 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
- 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
- 13) alkoholhaltig
- 17) Säuerungsmittel
- 18) mit Aromastoffen



JAPENGO®

BAR RESTAURANT

Suppen und Salate

Rinderconsommé mit feinen **Gemüsestreifen** und **Kräuterflädle** 5,40 €

Kleiner gemischter Salat 5,80 €
aus Karotte, Filderkraut, Gurke und Kartoffel,
Blattsalat und Hausdressing (Essig-Öl-Basis)

Rucolasalat in Balsamicodressing mit **gegrillten Yakitorispiessen** garniert mit
Walnüssen und Cherrytomaten, Weißbrot 11,80 €

Knackige frische Blattsalate in **Balsamicodressing** mit gebratenen
Kräuter-Knoblauch-Garnelen,
Cherrytomaten und Weißbrot 13,80 €

Großer gemischter Salat mit Weißbrot 10,20 €

wahlweise:
- mit **Grillgemüse** (vegetarisch) 12,80 €

- mit gebratenen **Maultaschenstreifen** 12,80 €
(1, 3, 18)

- mit gegrillten **Putenbruststreifen** 13,80 €



JAPENGO®

BAR RESTAURANT

*Starten Sie
mit einer guten
Vorspeise*

Weinbergschnecken in **Weißweinsauce** 7,90 €
mit Weißbrot (13)

Ziegenkäse gebacken an **Tomatenmarmelade** und **Ruccola** in feinem **Paprika-Avocado-Dressing** (1, 17) 11,50 €

Carpaccio vom **Rinderfilet** 13,40 €
mit **Zitronen-Olivenöl**, gereiftem **Parmesan**
und **Rucola** (1, 17)

Knoblauchbrot mit **Käse** überbacken 4,50 €

Tortillachips mit hausgemachter
lauwarmer **Käsecreme** 5,20 €

*Veggie
& Vegan*

„Vegetarisches Tagesgericht“
Bitte fragen Sie Ihre Bedienung!

„THE VEGGIE KING“ Burger 15,90 €
Gebackene Aubergine, Grillgemüse,
Avocado-Crème, Cheddar-Käse und Kresse,
dazu **Blattsalat**
- auf Wunsch VEGAN ohne Käse -

Vegan - auch bei unseren Salaten und
schwäbischen Gerichten finden Sie vegane
und vegetarische Gerichte oder wir stellen Ihnen
aus unserem Angebot etwas zusammen.

Wir beraten Sie gerne!



JAPENGO®

BAR RESTAURANT

*Vom Grill und
aus der Pfanne*

Rinderfilet an Cognac-Pfeffer-Rahm 32,00 €
mit **Grillgemüse** und **Pommes frites**

Schweinelendchen auf feiner **Rahmsauce** 18,80 €
mit gebratenen **Kräuterchampignons** und
hausgemachten **Spätzle**

Ossobuco mit **Rosmarinkartoffeln** 19,50 €
im Ofen mit frischem Gemüse, Zwiebeln
und Tomaten geschmorte Kalbshaxenscheiben

Wiener Schnitzel vom **Kalb**
- mit gemischtem Salat 19,90 €
- **Pommes frites** und mit gemischtem Salat 23,80 €
(Dextrose, 9)

JAPENGO Burger „EL TORRO“ 16,20 €
Black Angus 200 g, Chorizzo-Salsa,
gegrillte Paprika und Zucchini, Cheddar-Käse,
hausgemachtem **Pesto** und **Basilikum**,
Pommes frites (Dextrose, 9)

Chili-Garnelen gegrillt mit **Tomaten-** 18,90 €
würfeln auf **Bandnudeln** in Bärlauchpesto



JAPENGO
BAR RESTAURANT

Schwäbisch

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

Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeln und saurer Gurke mit **Bratkartoffeln** 11,80 €

Zwiebelrostbraten auf **Trollingerjus** (13) mit **Bratkartoffeln** (1, 3) **ODER** hausgemachten **Spätzle** 22,00 €

Zwiebelrostbraten auf **Trollingerjus** (13) mit gemischtem **Salat** 22,50 €

Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und gemischtem **Blattsalat** 10,80 €

Hausgemachte **Maultaschen** geschmelzt mit Zwiebeln und **Kartoffel-Blattsalat** (1, 3, 18) 13,50 €



JAPENGO®

BAR RESTAURANT

*Versüßen Sie
sich den Abend
mit ...*

Crêpes Suzette an **Vanilleeis** und frischen **Beeren** 8,40 €

Mousse au chocolat von feiner Tobleroneschokolade mit frischen **Früchten** und Sahne (9, 18, bezügl. alkoholhaltig fragen Sie bitte Ihr Servicepersonal) 7,60 €

Dessertvariationen „JAPENGO“ (9, 18, alkoholhaltig) 8,80 €

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

*Dessertwein/
Porto*

Pelassa Moscato d'Asti 0,1 l 3,80 €



JAPENGO®

BAR RESTAURANT

Heißgetränke

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

Ziegler Alte Zwetschge	2 cl	8,80 €
Fassbind Cerise Sauerkirsche	2 cl	6,90 €
Fassbind Himbeere	2 cl	6,90 €
Aufricht Cox Orange/Jonagold/ Spätburgunder Marc/Zwetschgenwasser	2 cl	3,90 €
Scheibel Walnuss/Haselnuss/Williams/ Goldmarille (Holzfass)	2 cl	6,50 €
Scheibel Alte Zeit Apricot Brandy	2 cl	7,90 €
Grappa di Nonino barrique	2 cl	6,20 €
Ca dei Frati Grappa di Amarone oder Grappa di Luggana	2 cl	8,50 €
	2 cl	5,90 €
Ramazotti auf Eis	4 cl	3,90 €
Baileys auf Eis	4 cl	3,90 €
Sambucca, Jägermeister, Williams-Obstbrand	2 cl	2,80 €