



JAPENGO
BAR RESTAURANT EVENT

*Herzlich
Willkommen
im Japengo!*

Unsere Abholkarte | Speisekarte

Essen bestellen, abholen, mitnehmen
oder vor Ort genießen!

Bestellzeiten:

täglich (gerne im Voraus!)

09:00 Uhr bis 20:00 Uhr telefonisch

Fon 07071 36 88 06

24 h rund um die Uhr per E-Mail unter
info@japengo.eu

Abhol- und Servicezeiten

Montag	11:30 Uhr - 16:00 Uhr
Dienstag - Freitag	11:30 Uhr - Ende
Samstag	17:00 Uhr - Ende
Sonntag	11:30 Uhr - 21:00 Uhr

Kein Ruhetag - durchgehend warme Küche!

Küchenschluß

Dienstag - Samstag	21:00 Uhr
Sonntag	20:00 Uhr

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung und
das wir wieder für Sie da sein und mit Ihnen
zusammen sein können!



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 und Salate

Rinderconsommé mit feinen **Gemüsestreifen** und **Kräuterflädle** 5,20 €

Kürbis-Mango Suppe 6,20 €
mit feinem **Kürbiskernöl** und gerösteten Kürbiskernen (3, 17)

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

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

Ackersalat in Balsamicodressing mit Weißbrot
- mit **Speckkrusten** (1, 3) 7,40 €
- mit gegrillten **Yakitorispießen** und Kirschtomaten (9, alkoholhaltig) 11,80 €

Großer gemischter Salat mit Weißbrot 10,50 €
wahlweise:

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

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

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



JAPENGO®

BAR RESTAURANT EVENT

*Starten Sie
mit einer guten
Vorspeise*

Weinbergschnecken in **Weißweinsauce** 8,40 €
mit Weißbrot (13)

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

Vitello Tonnato - zartes Kalbfleisch mit 13,80 €
einer **Thunfisch-Kapernsauce**, Weißbrot

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

Tortillachips mit hausgemachter 5,40 €
lauwarmer **Käsecreme**

*Veggie
& Vegan*

Feines **Kürbis-Rucola-Risotto** 15,90 €
mit **Blattsalat** (1, 17) - vegetarisch -

„THE VEGGIE KING“ Burger 15,80 €
Gebackene **Aubergine**, Grillgemüse,
Avocado-Créme, Cheddar-Käse und Kresse,
dazu **gemischten Salat**
- auf Wunsch VEGAN ohne Käse (Dextrose, 9) -

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



JAPENGO®

BAR RESTAURANT EVENT

*Vom Grill und
aus der Pfanne*

Rinderfilet an Cognac-Pfeffer-Rahm 33,00 €
mit **Grillgemüse** und **Pommes frites**

Ossobuco mit **Rosmarinkartoffeln** 21,50 €
im Ofen mit **frischem Gemüse**, Zwiebeln und
Tomaten geschmorte Kalbshaxenscheiben

Wiener Schnitzel vom **Kalb** wahlweise mit
- gemischtem **Salat** (Dextrose, 9) 22,50 €
- **Pommes frites** 21,00 €
- hausgemachte **Spätzle** 21,00 €
- **Bratkartoffeln** (1, 3) 21,00 €

„EL TORRO“ 15,80 €
Black Angus 200 g, Chorizzo-Salsa,
gegrillte Paprika und Zucchini, Cheddar-Käse,
hausgemachtem Pesto und Basilikum
mit **Pommes frites**

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

Auf der Haut **gebratener Zander** 23,80 €
auf feinem **Kürbis-Rucola-Risotto**



JAPENGO®

BAR RESTAURANT EVENT

Schwäbisch

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

Geschnetzelte Nierchen in 13,80 €
Balsamicojus mit **Bratkartoffeln** (1, 3)

Zwiebelrostbraten auf **Trollingerjus**
- mit **Bratkartoffeln** (1, 3) 22,80 €
- mit hausgemachten **Spätzle** 22,80 €
- mit gemischtem **Salat** 24,00 €

Schweinelendchen auf feiner **Rahmsauce** 18,90 €
mit gebratenen **Kräuterchampignons**
und hausgemachten **Spätzle**

Käsespätzle mit Zwiebelschmelze 11,50 €
und gemischtem **Blattsalat** (1, 3, 18)

Hausgemachte **Maultaschen** geschmelzt 13,80 €
mit Zwiebeln und **Kartoffel-Blattsalat** (1, 3, 18)



JAPENGO®

BAR RESTAURANT EVENT

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

Dessertvariationen „JAPENGO“ 8,90 €
(9, 18, alkoholhaltig)

Zwetschgenknödel auf **Vanillesauce** 8,40 €
mit **Walnußeis** und Sahne (9, 18)

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

Kugel Eis (nach Tagesangebot) 1,50 €
Portion **Sahne** 0,50 €

Dessertwein

Pelassa Moscato d'Asti 0,1 l 3,80 €

Lust auf Kaffee? ... einen Digestif? ... oder einen
Cocktail? ... fragen Sie uns gerne - wir haben eine
sehr gute Auswahl für Sie!