



**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 €

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

**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, dazu 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** (1, 3, 18) 12,80 €

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



# JAPENGO®

BAR RESTAURANT

*Starten Sie  
mit einer guten  
Vorspeise*

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

**Gegrillte Zwetschgen** im **Speckmantel** 9,90 €  
an kleinem **Salatbouquet** und **Ziegenkäse-  
Croûtons** (1, 3)

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

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

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

*Veggie  
& Vegan*

**„Vegetarisches Tagesgericht“**  
bzw. **vegane Alternativen**  
Bitte fragen Sie Ihre Bedienung!

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

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

Wir beraten Sie gerne!



# JAPENGO®

BAR RESTAURANT

*Vom Grill und  
aus der Pfanne*

**Rinderfilet** an Cognac-Pfeffer-Rahm 32,00 €  
mit **gegrilltem Gemüse** und  
**Pommes frites** (Dextrose, 9)

**Hausgemachte Rinderroulade** gefüllt 18,90 €  
mit Zwiebel, Gurke, Speck und Senf auf  
feiner **Burgundersauce** mit **Rotkraut**  
und Semmelknödeln (1, 3, 13)

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

**JAPENGO Burger „EL TORRO“** (2) 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!

**Putenmedaillons** auf feiner **Rahmsauce** 17,80 €  
mit gebratenen **Kräuterchampignons** und  
hausgemachten **Spätzle**

**Schweinelendchen** auf **Filderkraut** 18,80 €  
mit Specksauce und **Schupfnudeln**

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

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

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

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



# JAPENGO®

BAR RESTAURANT

*Versüßen Sie  
sich den Abend  
mit ...*

**Mousse au chocolat** von feiner  
dunkler Schokolade mit frischen **Früchten**  
und Sahne (9, 18, alkoholfrei) 7,20 €

**„JAPENGO´s Heiß & Kalt“** 7,50 €  
**Weißes Schokoladenparfait** an lauwarmen  
**Zwetschgenragout** (9, 18, alkoholfrei)

**Dessertvariationen „JAPENGO“** 8,50 €  
(9, 18, alkoholfrei)

**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 <b>Kaffee</b>	2,50 €
<b>Cappuccino</b>	2,90 €
<b>Latte Macchiato</b>	3,60 €
<b>Espresso</b>	2,20 €
<b>Espresso doppio</b>	3,30 €
Tasse <b>Tee</b>	2,30 €
<b>Heiße Schokolade</b>	3,60 €

## Spirituosen

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