



# 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,<br>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** 6,00 €

**Feines Sellerierahmsüppchen** 7,50 €  
mit Satéspeiß von der Hähnchenbrust (3, 5, 17)

**Kleiner gemischter Salat** 6,50 €  
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 16,80 €

**Ackersalat** in Balsamicodressing  
mit Weißbrot

- mit **Speckkrusteln** (1, 3)  
> als **Vorspeise** 9,00 €  
> als **Hauptspeise** 14,00 €

- mit gegrillten **Yakitorispiessen**  
und Kirschtomaten (9, alkoholhaltig)  
> als **Vorspeise** 13,00 €  
> als **Hauptspeise** 18,00 €

**Großer gemischter Salat** mit Weißbrot 13,00 €

wahlweise:

- mit **Grillgemüse** (vegetarisch) 15,80 €

- mit gebratenen **Maultaschenstreifen** 15,80 €  
(1, 3, 18)

- mit gegrillten **Putenbruststreifen** 16,80 €



# JAPENGO®

BAR RESTAURANT EVENT

*Starten Sie  
mit einer guten  
Vorspeise*

**Weinbergschnecken in Weißweinsauce** 9,50 €  
mit Weißbrot (13)

**Burrata in kleinem Ruccolabett** 15,00 €  
mit Olivenöl und Balsamico an  
**warmen Honig-Tomaten** und  
gerösteten Pinienkernen (1, 17)

**Vitello Tonnato** 15,00 €  
zartes **Kalbfleisch** mit einer  
Thunfisch-Kapern-Sauce, Weißbrot

**Knoblauchbrot mit Käse** überbacken 6,00 €

**Tortillachips** mit hausgemachter  
lauwarmer **Käsecrème** 7,00 €

*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) -

**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 Maronensauce 38,00 €  
auf hausgemachten **Kressespätzle** mit  
**frischem Gemüse** on top

**Ofenfrischer Gänsebraten** 32,00 €  
(¼ Gans auf Wunsch Brust oder Keule)  
mit hausgemachtem **Apfelrotkraut**  
und geschmelzten **Kartoffelknödeln**

**Wiener Schnitzel** vom **Kalb** wahlweise mit  
- gemischtem **Salat** (Dextrose, 9) 26,00 €  
- **Pommes frites** 25,00 €  
- hausgemachte **Spätzle** 25,00 €  
- **Bratkartoffeln** mit Speck (1, 3) 25,00 €  
    > kleine Portion 20,00 €  
    > **Wiener Salat**  
        kleine Portion 21,50 €

**„EL TORRO“ BURGER** 18,00 €  
**Black Angus** 200 g, Chorizzo-Salsa,  
gegrillte Paprika und Zucchini, Cheddar-Käse,  
hausgemachtem Pesto und Basilikum  
mit **Pommes frites**

**Chili-Garnelen** gegrillt mit **Tomaten-**  
**würfeln** auf **Bandnudeln** in Bärlauchpesto 20,00 €  
    > kleine Portion 16,00 €

Gegrilltes **Filet** vom 28,00 €  
**Loup de Mer - Wolfsbarsch**  
auf sautierten Scampi-Maultaschen und  
frischem Gemüse  
    > kleine Portion 23,00 €



# JAPENGO®

BAR RESTAURANT EVENT

## Schwäbisch

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

### Zwiebelrostbraten auf Trollingerjus

- mit **Bratkartoffeln** (1, 3) 25,00 €
- mit hausgemachten **Spätzle** 25,00 €
- mit gemischtem **Salat** 26,00 €
  - > kleine Portion 20,00 €
  - > **Rostbraten/Salat**
    - kleine Portion 21,50 €

### Schweinelendchen auf feiner Rahmsauce 20,00 € mit gebratenen **Kräuterchampignons** und hausgemachten **Spätzle**

- > kleine Portion 16,00 €

### **Käsespätzle** mit Zwiebelschmelze 15,00 € und gemischtem **Blattsalat** (1, 3, 18)

- > kleine Portion 11,50 €

### Hausgemachte **Maultaschen** geschmelzt 16,00 € mit Zwiebeln und **Kartoffel-Blattsalat** (1, 3, 18)

- > kleine Portion 12,50 €



# JAPENGO®

BAR RESTAURANT EVENT

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

**Zwetschgenknödel** 9,90 €  
auf Vanillesauce mit Walnußeis und  
Sahne ( 9, 18)  
> kleine Portion 6,90 €

**Mousse au chocolat** von feiner 8,90 €  
dunkler Schokolade mit frischen **Früchten**  
und Sahne (9, 18, alkoholhaltig)  
> kleine Portion 6,50 €

**Hausgemachtes Maroneneis** 8,90 €  
an warmen **Rotweinzwetschgen**  
und Sahne  
> kleine Portion 6,50 €

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

*Dessertwein*

**Pelassa Moscato d'Asti** 0,1 l 5,00 €

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