



KURSAAL

CANNSTATT

**KENNEN SIE SCHON BAD CANNSTATTS
ERSTES POP-UP RESTAURANT?
HELLS KITCHEN - URBAN HEARTFOOD:
HIER IM KURSAAL CANNSTATT**

SUPPEN

RINDERKRAFTBRÜHE mit Kräuterflädle & Schnittlauch - a ¹)c)g)	5,70
MAULTASCHENSUPPE Maultasche mit Zwiebelschmelze & Schnittlauch - a ¹)c)i)j)	6,50
SPARGELCREMESUPPE mit frischem Spargel und Mandelschaum-a)i)g)	6,50
TAGESSUPPE Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach der heutigen Tagessuppe! - a-n)	

VORSPEISEN / SALATE / KLEINE GERICHTE

„UNSERE 6 KURSAAL-LECKEREIEN“ Lassen Sie sich überraschen. Sechs kleine Vorspeisen. Immer frisch. Immer anders a-n)	17,50
KURSAAL SALAT - LACHS bunter Blattsalat mit gebratenen Lachswürfeln an einer Senf-Kräutersauce- d)g)j)	11,50
SPARGEL SALAT (VEGAN) mit einer Basilikumvinaigrette und Babytomaten - i)j)m)l)	12,50
KURSAAL SALAT - HÄHNCHENBRUST bunter Blattsalat mit gebratener Hähnchenbrust & hausgemachtem Mango-Chutney - f)g)j)k)2)	11,50
SPARGEL PANNA COTTA mit Tomaten-Schnittlauchchutney und Kresse - g)	6,50
GAMBAS (5 STÜCK) pikant gewürzt mit Chili und Knoblauch, dazu warmes Baguette - a ¹)b)g)i)2)	13,80
CARPACCIO VOM RUMPSTEAK grob geschnitten, mit gehobeltem Parmesan, Rucola und Balsamico - g)i)j)1)	14,50
ZANDERFILET Auf Spargel-Senfrahm Gemüse und Kartoffelrösti a)1)d)g)i)	13,90
GROSSER SALATTeller mit Kartoffel-, Gurken-, Kraut-, Blattsalat und Coleslaw-g)j)	8,50
BAUERN SALAT mit Paprika, Oliven, Gurken, Schafskäse, Tomaten und roten Zwiebeln -g)j)	10,50
BEILAGENSALAT -g)j)	3,80
TAGESVORSPEISE A-N) Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach der heutigen Tagesvorspeise!	

FRÜHSTÜCKEN SIE IMMER SAMSTAGS, SONNTAGS UND FEIERTAGS!

Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach unserer Frühstückskarte.
Gerne sind wir für Sie da!

WEIN DES MONATS

FIGURE LIBRE , VIN BLANC 2014	0,20 L	6,50
GAYDA FRANCE	0,75 L	21,90

OMAS LIEBLINGSSESSEN

RINDERSAFTGULASCH Mit Spätzle und Beilagensalat - a)1a5)c)i)g)j)	13,90
--	-------

SCHWÄBISCHES & WEITERE HAUPTGERICHTE

PRIME CUT VOM ROASTBEEF mit Chimichurri, große Portion Pommes Frites, 41,90 dazu frische Blattsalate mit Kräuterdressing - g)j)	300G 31,90 500G
SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATE VON DER FÄRSE an Trollingersauce mit Röstkartoffeln - a ¹)i)1)2)	21,60
MAULTASCHEN GESCHMELZT an Schwäbischem Kartoffelsalat und Sauce - a ¹)i)1)2)	11,20
KÄSESPÄTZLE mit Schnittlauch und Zwiebelschmelze, dazu Beilagensalat - a ¹)a ³)c)g)j)	11,20
SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL an Cognacrahmsauce mit Steinchampignons und Spätzle - a ¹)a ³)c)1)2)3)4)11)	19,90
WIENER SCHNITZEL VOM KALB klassisch in Butter ausgebacken, Preiselbeeren, Zitrone, Kartoffel- und Gurkensalat in Sahnesauce - a ¹)g)i)j)2)	21,50
RUMPSTEAK 250G An einer Ofenkartoffel mit Sour Creme und Bohnengemüse - a ¹)g)1)2)	24,90
STANGENS PARGEL mit Neuen Kartoffeln, Kräuterflädle-zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise zur Wahl- a ¹)c)g)	20,50
STANGENS PARGEL/ RUMPSTEAK mit Neuen Kartoffeln, Kräuterflädle-zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise zur Wahl- a ¹)c)g)	29,90
STANGENS PARGEL/ LACHS mit Neuen Kartoffeln, Kräuterflädle-zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise zur Wahl- a ¹)c)g)	27,50
HELLS KITCHEN CHEESE BURGER mit Cheddar Käse, Tomate, roten Zwiebeln, Essiggurke, dänischem Senf und Bull 's Eye Ketchup, dazu Pommes Frites - a ¹)g)j)9)	13,20
UNSERE GAMBA PFANNE (8 STÜCK) pikant gewürzt mit Chili und Knoblauch, knackigem Gemüse und warmes Baguettebrot - a ¹)b)g)i)2)	22,80
ZANDERFILET an einem Karotten-Pastinaken-Kartoffelpüree-d)g)i)	18,90
HÄHNCHENBRUST im Sesammantel an Asiagemüse und Basmatireis - d)f)i)k)	18,50
PASTA PENNE mit grünem Spargel, Babytomaten und Parmesan-a ¹)g)i)2) Dazu Rumpsteak gegrillt	12,50 PLUS 9,40
TAGESGERICHT Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach dem Tagesgericht! - a-n)	

DESSERT

PANNA COTTA mit süßem Pesto und einem Erdbeer-Spieß - c)g)h)	5,90
FRISCHE BALSAMICO ERDBEEREN mit zwei Kugeln Vanille-Eis-c)g)h)1)2)	8,50
SKYR: DER SUPERQUARK AUS ISLAND Mit Sauerkirschragout und ein wenig Crumble-a)1)c)g)2)	6,50

BITTE FRAGEN SIE NACH UNSERER EISKARTE!

14 BIS 18 UHR

Zusatzstoffe :1 Farbstoff ,2 Alkohol, 3 Konservierungsmittel, 4 Nitritpökelsalz, 5 Antioxidationsmittel, 6 Süßungsmittel, 7 Phenylalaninquelle, 8 geschwefelt, 9 Konservierungsstoffe, 10 Geschmacksverstärker, 11 Phosphat, **Allergene**:a glutenhaltiges Getreide,a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Kamut, b Krebstiere, c Eier, d Fische, e Erdnüsse, f Sojabohnen, g Milchprodukte, h Schalenfrüchte, h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Cashewnüsse, h5 Pecannüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamianüsse, h9 Queenslandnüsse, i Sellerie, j Senf, k Sesamsamen, l Sulfite, m Lupine, n Weichtiere