



KURSAAL

CANNSTATT

FRÜHSTÜCKEN SIE IMMER SAMSTAGS, SONNTAGS UND FEIERTAGS!

DER SUMMER DRINK

GREY GOOSE GRAND FIZZ GLAS 0,2 L 8,00
Grey Goose Vodka, St. Germain Holunderblütenlikör,
Lime Juice, Soda Water, Limetten

FINGERFOOD

KALAMATA OLIVEN MARINIERT MIT FRISCHEN KRÄUTERN UND KNOBLAUCH 4,50
PARMESANSPLITTER - G) 4,00
BLAUSCHIMMELKÄSE MIT FEIGENSENF - J)G) 4,00
GEFÜLLTE PAPRIKA MIT FRISCHKÄSE - G) 4,50
GLÄSCHEN GESALZENEN CASHEWKERNE - H4) 4,00

SUPPEN

RINDERKRAFTBRÜHE MIT FLÄDLE ODER MAULTASCHENSTREIFEN 6,00
mit Schnittlauch - a) c) g)
KÜRBIS-KOKOS-SUPPE 7,50
mit einer gespießten Riesengarnele - i) b) g)
TAGESSUPPE
Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach der heutigen Tagessuppe! - a-n)

STARTER

„UNSERE 6 KURSAAL-LECKEREIEN“ 17,50
Lassen Sie sich überraschen. Sechs kleine Vorspeisen.
Immer frisch. Immer anders - a-n)
MERGUEZ 10,50
mit Couscoussalat und würzigem Toomatenpesto - g) h1)
LACHS TATAKI 12,00
mit Teriyakisaucе, Koriander und Limette - d) g) k) f)
COUSCOUS 10,50
mit Gemüse, Avocadocreme und Rucola - a1) i) g)
GAMBAS (5 STÜCK) 14,00
pikant gewürzt mit Chili und Knoblauch, knackiges Gemüse
dazu warmes Baguette - a) b) g) i) 2)

SALATE

KURSAAL SALAT HÄHNCHEN 12,00
Frische Blattsalate mit leckerem Hausdressing, gegrillten
Hähnchenbruststreifen, frischem Obst und Cocktail-Dip - g) j) 2) c)
KURSAAL SALAT RIESENGARNELE 13,00
Frische Blattsalate mit leckerem Hausdressing, drei gegrillten
Riesengarnelen und Sesamsauce - g) f) j) b) k)
KURSAAL SALAT RIND 13,50
mit warmen Rinderfiletstreifen in süßsaurer Sauce - g) j) 3)
GROSSER SALATELLER 9,00
mit Kartoffel-, Gurken-, Kraut-, Blattsalat und Coleslaw-g) j)
BETE SALAT 11,00
mit gepufftem Amaranth, Blauschimmelkäse und Feigensenf - g) j)
BEILAGENSALAT -g) j) 4,00
TAGESVORSPEISE a-n)
Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach der heutigen Tagesvorspeise!

FLEISCHGERICHTE

RINDERFILETMEDALLIONS CA. 200G 24,50
mit zweierlei Pesto, Zucchini und Thymiankartoffeln - h1) g)
SCHWABENTELLER 11,50
mit einer geschmelzten Maultasche, Käsespätzle und Kartoffelsalat - a1) i) g) 1) 2)
NEW YORK CLUB SANDWICH 10,00
mit Hähnchenbrustfilet, Bacon, Ei, Tomaten und Salat - a1) c) j) g) 4) 5)
SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN VON DER FÄRSE 21,50
mit Trollingersauce und Röstkartoffeln - a) j) 1) 2)
MAULTASCHEN GESCHMELZT 11,50
mit Schwäbischem Kartoffelsalat, Zwiebelschmelze und Trollingersauce - a) j) 1) 2)
SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL 19,50
in Cognacrahmsauce mit Steinchampignons und Spätzle - a) a) c) 1) 2) 4) 11)
WIENER SCHNITZEL VOM KALB 21,50
klassisch in Butter ausgebacken, Preiselbeeren,
Zitrone, Kartoffel- und Gurkensalat in Sahnesauce - a) c) g) i) j) 2)
HIRSCHSTEAK 20,50
an Preiselbeerrahmsauce mit Nuss-Spätzle und Rahmwirsing - a1) c) g) h2)
HELLS KITCHEN CHEESE BURGER 13,50
mit Cheddarkeäse, Tomate, roten Zwiebeln, Essiggurke,
dänischem Senf und Ketchup, dazu Pommes Frites - a) g) j) 9)
TAGESGERICHT
Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach dem Tagesgericht! - a-n)

FISCHGERICHTE

UNSERE GAMBA PFANNE (8 STÜCK) 22,50
pikant gewürzt mit Chili und Knoblauch, knackigem Gemüse
und warmes Baguettebrot - a) b) g) i) 2)
ZANDERFILET 19,50
an Kürbis-Kartoffelpüree und Lauchzwiebelngemüse - d) g)
LACHSSCHNITTE 19,50
an Rahm-Blattspinat und Salzkartoffel - d) g)

VEGAN & VEGETARISCH

SUPER BOWL (VEGAN) 14,50
Knackiges Gemüse, Kürbispüree, Couscoussalat, Rucola - a1)
KÄSESPÄTZLE 11,50
mit Schnittlauch, Zwiebelschmelze und einem Beilagensalat - a) a) c) g) j)
WALDPILZE 14,00
in Kräuterrahmsauce mit Knödelscheiben und einem Salat - a) c) g) j)

PASTA

PENNE BASILIKUMPESTO 11,00
mit Rauke, Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan - a1) g) h1)
LINGUINE 12,50
mit süß-saurem Kürbis, Rucola, Kernen, Kürbisöl und Parmesan - a1) g)
PASTA RINDERFILETSTREIFEN 15,00
Linguine mit Gorgonzolasauce, Blattspinat, Kirschtomaten und Parmesan - a1) g)

DESSERT

PANNA COTTA 7,00
mit Mangoragout und Minze - g) 2)
CHEESECAKE 7,50
mit Blaubeerragout und frischer Minze - a) c) g)
APFELSTRUDEL 6,50
mit einer Kugel Vanille-Eis und Schlagobers - a1) c) g) h)

WEIN DES MONATS

Rioja „The Invisible Man“ 0,20 L 6,50
Casa Rojo 0,75 L 21,90

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 Lupinen Weichtiere