



# 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 Toamatenpesto - 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 Cheddarkäse, 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