



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
BLAUSCHIMMELKÄSE MIT FEIGENSENF - G)H3)3) 5,00
PARMESANSPLITTER - G) 4,00
GEFÜLLTE PAPRIKA MIT FRISCHKÄSE - G) 5,00
GLÄSCHEN GESALZENEN CASHEWKERNE - H4) 4,00

SUPPEN

RINDERKRAFTBRÜHE MIT FLÄDLE ODER MAULTASCHENSTREIFEN 6,00
mit Schnittlauch - a)1)c)g)
KÜRBIS-KOKOS-SUPPE 7,50
mit einer gespießten Jakobsmuschel - i)n)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)
ROASTBEEFCUBES (KALT) 13,00
rosa mit Sesam, Teriyaki Sauce und Blattsalat - f)k)g)
RAUHLACHSLASAGNE (KALT) 12,00
mit Feldsalat und Meerrettichcreme - a)1)c)d)g)j)
COUSCOUS 10,50
mit Gemüse, Avocadocreme und Rucola - a)1)i)
GAMBAS (5 STÜCK) 14,00
pikant gewürzt mit Chili und Knoblauch, knackiges Gemüse
dazu warmes Baguette - a)1)b)g)j)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 JAKOBSMUSCHEL 14,50
Frische Blattsalate mit leckerem Hausdressing, drei gegrillten
Jakobsmuscheln und Sesamsauce - g)h)j)n)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)
FELDSALAT 10,50
mit Balsamicodressing, Speck und Brotcroutons - a)1)g)j)4)5)
BEILAGENSALAT -g)j) 4,00
TAGESVORSPEISE a-n)
Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach der heutigen Tagesvorspeise!

FLEISCHGERICHTE

RINDERFILETMEDALLIONS CA. 200G 24,50
mit Linguine, Basilikumpesto, Cherrytomaten und Parmesan - a)1)h)1)g)
SCHWABENTELLER 11,50
mit einer geschmelzten Maultasche, Käsespätzle und Kartoffelsalat - a)1)i)g)1)2)
NEW YORK CLUB SANDWICH 10,00
mit Hähnchenbrustfilet, Bacon, Ei, Tomaten und Salat - a)1)c)j)g)4)5)
SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN VON DER FÄRSE 21,50
mit Trollingersauce und Röstkartoffeln - a)1)i)1)2)
MAULTASCHEN GESCHMELZT 11,50
mit Schwäbischem Kartoffelsalat, Zwiebelschmelze und Trollingersauce - a)1)i)1)2)
SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL 19,50
in Cognacrahmsauce mit Steinchampignons und Spätzle - a)1)a)1)c)1)2)4)11)
WIENER SCHNITZEL VOM KALB 21,50
klassisch in Butter ausgebacken, Preiselbeeren,
Zitrone, Kartoffel- und Gurkensalat in Sahnesauce - a)1)c)g)j)j)2)
HIRSCHSTEAK 20,50
an Waldrahmpilze mit Knödelscheiben und Feldsalat - a)1)c)g)j)
HELLS KITCHEN CHEESE BURGER 13,50
mit Cheddar Käse, Tomate, roten Zwiebeln, Essiggurke,
dänischem Senf und Ketchup, dazu Pommes Frites - a)1)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)1)b)g)j)2)
ZANDERFILET 19,50
an Kürbis-Kartoffelpüree und Lauchzwiebelngemüse - d)g)
LACHSFORELLE 19,00
an Rahm-Blattspinat und Salzkartoffel - d)
VEGAN & VEGETARISCH
SUPER BOWL (VEGAN) 14,50
Knackiges Gemüse, Kürbispüree, Couscoussalat, Rucola - a)1)
KÄSESPÄTZLE 11,50
mit Schnittlauch, Zwiebelschmelze und einem Beilagensalat - a)1)a)1)c)g)j)
WALDPILZE 14,00
in Kräuterrahmsauce mit Knödelscheiben und einem Salat - a)1)c)g)j)

PASTA

PENNE BASILIKUMPESTO 11,00
mit Rauke, Cherrytomaten und gehobtem Parmesan - a)1)g)h)1)
LINGUINE 12,50
mit süß-saurem Kürbis, Rucola, Kernen, Kürbisöl und Parmesan - a)1)g)
SCHAFSKÄSE 13,00
Pasta Linguine mit Spinat, Tomaten und Oliven - a)1)g)

DESSERT

SCHOKOLADEN PANNA COTTA 7,00
mit Likörkirschen und Buttercrumble - a)1)g)2)
CHEESECAKE 7,50
mit Blaubeerragout und frischer Minze - a)1)c)g)
APFELSTRUDEL 6,50
mit einer Kugel Vanille-Eis und Schlagobers - a)1)c)g)h)

WEIN DES MONATS

Figure Libre , Vin Blanc 2014 0,20 L 6,50
Gayda France 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 (n)Weichtiere