



KURSAAL

CANNSTATT

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

SUPPEN

RINDERKRAFTBRÜHE MIT FLÄDLE ODER MAULTASCHENSTREIFEN mit Schnittlauch - a ¹)c)g)	6,00
APFEL-SELLERIE-SUPPE mit karamellisierten Apfelstücken-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
WILDKRÄUTERSALAT (VEGAN) mit karamellisierten Süßkartoffelspalten und Cranberryragout - a)	11,50
KURSAAL SALAT MIT HÄHNCHENBRUST bunter Blattsalat mit gebratener Hähnchenbrust und hausgemachtem Mango-Chutney - f)g)j)k)2)	11,50
GAMBAS (5 STÜCK) pikant gewürzt mit Chili und Knoblauch, dazu warmes Baguette - a ¹)b)g)i)2)	13,80
LACHSCARPACCIO Graved Lachs, mit einem leichten Orangen-Kapern-Dressing, dazu rote Pfefferbeeren-g)i)j)1)	11,80
ZANDERFILET auf grünem Spargelragout - a)d)i)	13,90
GROSSER SALATTELLER mit Kartoffel-, Gurken-, Kraut-, Blattsalat und Coleslaw-g)j)	8,50
BAUERNALAT mit Paprika, Oliven, Gurke, Schafskäse, rote Zwiebeln und frischen Kräutern-g)j)	10,50
HÄHNCHEN IM SESAMMANTEL auf Romanasalat mit Sojadressing - f)k)	10,90
BEILAGENSALAT -g)j)	3,80
TAGESVORSPEISE a-m) 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

GERNE REICHEN WIR IHNEN UNSERE EISKARTE

VON 14:00-18:00 UHR

OMAS LIEBLINGSESSEN

GEBACKENES KABELJAUFLET dazu Kartoffelsalat und eine Remouladensauce - a)1)c)d)9	13,80
--	-------

SCHWÄBISCHES & WEITERE HAUPTGERICHTE

RIB EYE STEAK 300G an einer Rotwein-Honig-Organensauce, serviert mit Kartoffelgratin - 1)2)g)	31,90
SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN VON DER FÄRSE an Trollingersauce mit Röstkartoffeln - a ¹)i)1)2)	21,60
LACHSFILET GEGRILLT an einem Wasabi-Kartoffelpüree - d)g)	18,80
MAULTASCHEN GESCHMELZT an Schwäbischem Kartoffelsalat und Bratensauce - a ¹)i)1)2)	11,20
KÄSESPÄTZLE mit Schnittlauch, Zwiebelschmelze und einem 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)j)j)2)	21,50
SCHWEINEKOTELETT an einer Ofenkartoffel mit Sour Creme und Ratatouillegemüse - g)1)2)	16,90
SCHOLLEFILET FINKENWERDER ART mit Butter und Speck gebraten, an Petersilienkartoffeln und einem Beilagensalat - 4)5)g)	19,50
LAMMRAGOUT SPAGHETTINI herzhaft und deftig! - 1)2)a)1)	14,80
TAGESEINTOPF serviert in einer Löwenkopfterrine. Immer frisch, solange der Vorrat reicht a)-m)	10,50
HELLS KITCHEN CHEESE BURGER mit Cheddar Käse, Tomate, roten Zwiebeln, Essiggurke, dänischem Senf und Ketchup, dazu Pommes Frites - a ¹)g)j)9)	12,90
UNSERE GAMBA PFANNE (8 STÜCK) pikant gewürzt mit Chili und Knoblauch, knackigem Gemüse und warmes Baguettebrot - a ¹)b)g)j)2)	22,80
ZANDERFILET an Knoblauch Spaghettini, mit Zucchini und sonnengetrockneten Tomaten - a)1)d)	18,50
GEGRILLTE LAMMHAXE an einer kräftigen Rotwein-Orangensauce mit Rosmarin - 1)2)i)	14,90
DAZU KARTOFFELGRATIN ALS BEILAGE - a)g)	3,80
PENNE ARRABIATA feurig scharf, mit Peperonicini, Tomaten, Knoblauch und frischem Basilikum - a)1)i)	10,50
TAGESGERICHT Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach dem Tagesgericht! - a-m)	
DESSERT	
PANNA COTTA - c)g)h)1) mit hausgemachtem Crunch und Cranberrieragout	6,90
BEEREN TIRAMISU - g) mit Mascarponecreme	7,20
SKYR: DER SUPERQUARK AUS ISLAND mit Beerenragout und ein wenig Crumble-a)1)c)g)	6,50

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