



# KURSAAL

CANNSTATT

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

## SUPPEN

<b>RINDERKRAFTBRÜHE MIT FLÄDLE ODER MAULTASCHENSTREIFEN</b> mit Schnittlauch - a <sup>1</sup> )c)g)	6,00
<b>APFEL-SELLERIE-SUPPE</b> mit karamellisierten Apfelstücken-a)i)g)	6,50
<b>TAGESSUPPE</b> Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach der heutigen Tagessuppe! - a-n)	

## VORSPEISEN / SALATE / KLEINE GERICHTE

<b>„UNSERE 6 KURSAAL-LECKEREIEN“</b> Lassen Sie sich überraschen. Sechs kleine Vorspeisen. Immer frisch. Immer anders a-n)	17,50
<b>KURSAAL SALAT - LACHS</b> bunter Blattsalat mit gebratenen Lachswürfeln an einer Senf-Kräutersauce- d)g)j)	11,50
<b>WILDKRÄUTERSALAT (VEGAN)</b> mit karamellisierten Süßkartoffelspalten und Cranberryragout - a)	11,50
<b>KURSAAL SALAT MIT HÄHNCHENBRUST</b> bunter Blattsalat mit gebratener Hähnchenbrust und hausgemachtem Mango-Chutney - f)g)j)k)2)	11,50
<b>GAMBAS ( 5 STÜCK )</b> pikant gewürzt mit Chili und Knoblauch, dazu warmes Baguette - a <sup>1</sup> )b)g)i)2)	13,80
<b>LACHSCARPACCIO</b> Graved Lachs, mit einem leichten Orangen-Kapern-Dressing, dazu rote Pfefferbeeren-g)i)j)1)	11,80
<b>ZANDERFILET</b> auf grünem Spargelragout - a)d)i)	13,90
<b>GROSSER SALATTELLER</b> mit Kartoffel-, Gurken-, Kraut-, Blattsalat und Coleslaw-g)j)	8,50
<b>BAUERNALAT</b> mit Paprika, Oliven, Gurke, Schafskäse, rote Zwiebeln und frischen Kräutern-g)j)	10,50
<b>HÄHNCHEN IM SESAMMANTEL</b> auf Romanasalat mit Sojadressing - f)k)	10,90
<b>BEILAGENSALAT -g)j)</b>	3,80
<b>TAGESVORSPEISE a-m)</b> 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

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

## SCHWÄBISCHES & WEITERE HAUPTGERICHTE

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