



KURSAAL

CANNSTATT

MOCKTAIL

- Grapefruit Sour** mit Ahornsirup, frische Grapefruit und Fever Tree Ginger Ale Glas 7,50
oder doch lieber als Cocktail...
- Grapefruit Sour Grey Goose** mit Ahornsirup, frische Grapefruit und Ginger-Ale Glas 10,00

SUPPEN

- Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Maultaschenstreifen** 6,20
mit Schnittlauch – a¹) c) g)
- Spargelcremesuppe** 6,90
mit Sahnehaube & Mandelstifte – a¹) g) h¹)
- Tagessuppe**
Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach der heutigen Tagessuppe! – a-n)

STARTER / KLEINE GERICHTE

- „Unsere 6 Kursaal-Leckereien“ (Ideal zum Teilen)** 17,50
Lassen Sie sich überraschen. Sechs kleine Vorspeisen.
Immer frisch. Immer anders -a-n)
- New York Club Sandwich** 10,00
mit Hähnchenbrustfilet, Bacon, Ei, Tomaten und Salat – a¹) c) j) g) 4) 5)
- Zanderfilet** 14,50
auf Bärlauchrahmkartoffeln und geschmelzten Kirschtomaten – g) 2)
- Gebackene Maultaschen Lollis** 9,50
mit Kartoffel-Bärlauchsalat und Zwiebelcreme – a¹) c) g) 2) h¹)
- Gambas (5 Stück)** 16,50
pikant gewürzt mit Chili und Knoblauch, knackiges Gemüse
dazu warmes Baguette-Brot – a¹) b) g) j) 2)

SALATE

- Kursaal Salat Hähnchen** 12,50
bunte Blattsalate mit Hausdressing, gegrillten
Hähnchenbruststreifen, frischem Obst und Cocktail-Dip – g) j) 2) c)
- Kursaal Salat Riesengarnele** 14,50
bunte Blattsalate mit Sesamdressing, drei gegrillten
Riesengarnelen und Teriyakisauce – g) f) j) b) k)
- Kursaal Salat Spargel** 13,50
bunte Blattsalate mit Kräuterdressing und gegrilltem Stangenspargel – g) j)
- Kursaal Salat Lachs** 13,50
bunte Blattsalate mit Hausdressing, gegrillten Lachswürfeln und Senfsauce – a¹) 1) g) j)
- Kleiner oder Großer gemischter Salat** 6,80 / 9,50
mit Kartoffel-, Gurken-, Kraut-, Karotten und Blattsalat -g) j)
- Beilagensalat -g) j)** 4,00
- Tagessvorspeise**
Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach der heutigen Tagessvorspeise! – a-n)

ESSEN WIE BEI OMA MARIA

Besuchen Sie unsere neue Pop Up Trattoria im Kursaal



WEIN DES MONATS

- Maquion Garnacha 0,20 l 7,50
Casa Royo, Spanien 0,75 l 25,50

HAUPTGERICHTE

- Stangenspargel** 20,50
mit Neuen Kartoffeln, Kräuterflädle dazu zerlassene Butter
oder Sauce Hollandaise a¹) c) g)
- Stangenspargel & Lachschnitte** 27,50
mit Neuen Kartoffeln, Kräuterflädle dazu zerlassene Butter
oder Sauce Hollandaise – a¹) c) d) g)
- Stangenspargel & Wiener Kalbsschnitzel** 28,50
mit Neuen Kartoffeln, Kräuterflädle dazu zerlassene Butter
oder Sauce Hollandaise – a¹) g) c)
- Schwabenteller** 12,00
mit einer geschmelzten Maultasche, Kraut- Schupfnudeln und Kartoffelsalat – a¹) i) j) g) 1) 2)
- Kasslerrücken** 14,50
an Rotweinsauce und Kraut-Schupfnudeln – a⁵) c) 1) 2) 11)
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten von der Färse** 23,50
mit Trollingersauce und Röstkartoffeln – a¹) j) 1) 2)
- Maultaschen geschmelzt** 11,50
mit Kartoffel und Blattsalat, Zwiebelschmelze und Trollingersauce – a¹) g) j) 1) 2)
- Schweinefilet im Speckmantel** 20,50
an Cognacrahmsauce mit Steinchampignons und Spätzle – a¹) a⁵) c) 1) 2) 4) 11)
- Wiener Schnitzel** 22,50
klassisch in Butter ausgebacken, Preiselbeeren,
Zitrone, Kartoffel- und Gurkensalat in Sahnesauce – a¹) c) g) j) j) 2)
- Beef Bourguignon (französisches Gulasch)** 19,50
mit Schalotten, Speck, Champignons und Butternudeln – a¹) i) 4) 11)
- Zanderfilet** 20,50
an Bärlauch-Kartoffelpüree und Tomatenchutney – d) g) h¹)
- Lachsschnitte** 21,50
mit Spargelrahmnudeln, grünem Spargel und Kirschtomaten – a¹) d) g)
- Tagessgericht**
Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach dem Tagesgericht! – a-n)

KURSAAL BURGER

- Cheese Burger** 14,90
mit Burger Patty vom Rind, Cheddar, Tomate, roten Zwiebeln, Essiggurke,
dänischem Senf und Ketchup, dazu Pommes Frites – a¹) g) j) 9)
- Avocado Burger** 17,40
mit Burger Patty vom Rind, Avocado, Tomate, roten Zwiebeln, Eisbergsalat,
Ketchup und Pommes Frites – a¹) g) j) 9)
- BBQ Burger** 14,90
mit Burger Patty, Bacon, BBQ Sauce, Tomate, roten Zwiebeln, Eisbergsalat,
Essiggurke und Pommes Frites – a¹) 2) 4) j) 9) 11)

VEGAN & VEGETARISCH

- Super Bowl (Vegan)** 14,50
Bärlauch-Kartoffelpüree, knackiges Gemüse, gegrillter Spargel und Rucola – h¹)
- Pasta Spargel** 13,50
in Spargelrahm mit grünem Spargel Kirschtomaten, Mandeln und Parmesan – a¹) g) h¹)
- Käsespätzle** 11,50
mit Schnittlauch, Zwiebelschmelze und einem Beilagensalat – a¹) a⁵) c) g) j)

DESSERT

- Vanille-Erdbeer Panna Cotta** 7,00
mit frischen Erdbeeren und Minze – g) 2)
- Gurke & Melone Tonic** 7,50
Bombay Gin marinierte Gurke und Melone mit Cassis-Sorbet – g) 2)
- Crunchielicious Erdbeere (Gewinner "Better Desserts" 2016/2017) – a¹) c) g) 2)** 8,00
- Eiskaffee oder Eisschokolade** 5,50
mit Bourbon Vanilleeis und Sahnehaube. Auf Wunsch mit Schokoladeneis – g)

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

Tradition