



KURSAAL

CANNSTATT

SPEZIAL DRINKS

Grey Goose Bloody Mary Grey Goose Vodka, Tomatensaft, Staudensellerie, Wocrestersauce, Zitronensaft und Tabasco	Glas 0,2 l	7,00
---	------------	------

FINGERFOOD

Kalamata Oliven mariniert mit frischen Kräutern und Knoblauch	4,50
Parmesansplitter – g)	4,00
Gefüllte Paprika mit Frischkäse – g)	4,50
Gesalzene Cashewkerne – h4)	4,00

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Maultaschenstreifen mit Schnittlauch – a1)c)g)	6,00
Rote Bete Cremesuppe mit gegrilltem Lachsspieß – g)d)	7,50
Tagessuppe Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach der heutigen Tagessuppe! – a-n)	

STARTER / KLEINE GERICHTE

„Unsere 6 Kursaal-Leckereien“ (ideal zum Teilen) Lassen Sie sich überraschen. Sechs kleine Vorspeisen. Immer frisch. Immer anders -a-n)	17,50
New York Club Sandwich mit Hähnchenbrustfilet, Bacon, Ei, Tomaten und Salat – a1)c)j)g)4)5)	10,00
Gaisburger Marsch mit Gemüse, Siedfleisch, Kartoffeln und Spätzle – a1)a5)j)	9,80
Gebackenen Risottobällchen auf tomatisiertem Gemüse und knusprigem Rucola – a1)c)h1)j)	10,50
Gambas (5 Stück) pikant gewürzt mit Chili und Knoblauch, knackiges Gemüse dazu warmes Baguette – a1)b)g)j)2)	16,50
Flammkuchen Elsässer Art mit Creme Fraiche, Schinkenstreifen, Zwiebel und Frühlingslauch – a1)3)g)	10,50
Flammkuchen Tom-Mozz mit Creme Fraiche, Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto – a1)g)h1)	10,50
Flammkuchen Kursaal mit Creme Fraiche, Salami, Jalapenos, Tomaten, Zwiebel und Mozzarella – a1)g)4)3)	11,80

SALATE

Kursaal Salat Hähnchen bunte Blattsalate mit leckerem Hausdressing, gegrillten Hähnchenbruststreifen, frischem Obst und Cocktail-Dip – g)j)2)c)	12,50
Kursaal Salat Riesengarnele bunte Blattsalate mit leckerem Sesamdressing, drei gegrillten Riesengarnelen und Teriyakisauce – g)f)j)b)k)	14,50
Kursaal Salat Lachs bunte Blattsalate mit Kräuterdressing und Dijon Senfsauce – g)j)b)	13,50
Rucolasalat mit Balsamicodressing, Kirschtomaten und Parmesan – 1)g)j)	10,50
Großer Salatteller mit Kartoffel-, Gurken-, -, Blattsalat und Coleslaw-g)j)	9,50
Beilagensalat –g)j)	4,00
Tagesvorspeise Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach der heutigen Tagesvorspeise! – a-n)	

WEIN DES MONATS

The Invisible Man	0,20 l	7,50
Casa Roya, Spanien	0,75 l	25,50

FLEISCHGERICHTE

Linsen mit Spätzle und ein Pärle Saiten – a1)a2)c)9)	11,50
Saure Kutteln in Trollingersauce dazu Bratkartoffeln – i)1)2)	12,50
Schwabenteller mit einer geschmelzten Maultasche, Kraut- Schupfnudeln und Kartoffelsalat – a1)j)g)1)2)	11,80
Kasslerrücken an Rotweinsauce und Krautschupfnudeln – a5)c)1)2)11)	14,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten von der Färse mit Trollingersauce und Röstkartoffeln – a1)j)1)2)	22,90
Maultaschen geschmelzt mit Kartoffel und Blattsalat, Zwiebelschmelze und Trollingersauce – a1)j)1)2)	11,50
Schweinefilet im Speckmantel in Cognacrahmsauce mit Steinchampignons und Spätzle – a1)a9)c)1)2)4)11)	20,50
Wiener Schnitzel klassisch in Butter ausgebacken, Preiselbeeren, Zitrone, Kartoffel- und Gurkensalat in Sahnesauce – a1)c)g)j)j)2)	21,90
Hähnchen-Kokos-Curry mit Ananas, Paprika, Frühlingslauch und Basmatireis – g)	14,80
Kursaal Cheese Burger mit Cheddar Käse, Tomate, roten Zwiebeln, Essiggurke, dänischem Senf und Ketchup, dazu Pommes Frites – a1)g)j)9)	14,50
Tagesgericht Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach dem Tagesgericht! – a-n)	

FISCHGERICHTE

Unsere Gamba Pfanne (8 Stück) pikant gewürzt mit Chili und Knoblauch, knackigem Gemüse und warmes Baguettebrot – a1)b)g)j)2)	23,90
Zanderfilet auf Karotten-Kartoffelpüree und leichtem Senf-Blattspinat – d)g)j)	20,50
Lachsschnitte auf Ratatouillegemüse mit Thymiannudeln und Parmesan – d)j)a1)c)g)	20,50

VEGAN & VEGETARISCH

Super Bowl (Vegan) knackiges Gemüse, Karotten-Kartoffelpüree, Ratatouille, Kerne und Rucola – h4)j)	14,50
Käsespätzle mit Schnittlauch, Zwiebelschmelze und einem Beilagensalat – a1)a9)c)g)j)	11,50
Kichererbsenragout mit Süßkartoffeln, Koriander, Sesamsauce und Basmatireis – f)m)j)k)	13,90

PASTA

Pappardelle mit Linsengemüse, gebratenen Hähnchenbruststreifen und Parmesan – a1)c)m)g)j)	12,50
Penne mit Tomatensugo, Kirschtomaten, Rucola und Parmesan – a1)c)j)g)	11,50

DESSERT

Cassis Panna Cotta mit Blaubeerragout und Minze – g)2)	7,00
Crunchielicious Apfel (Gewinner "Better Desserts" 2016/2017) Apfelragout, Schokokuchen, Walnuß Eis und Mandelcrunch – a1)h1)h3)c)g)2)	8,00
Birnen-Tiramisu im Glas mit Mascarponecreme, Eierlikör, Schokoladensauce – g)2)c)	7,50

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 Lupinen Weichtiere

Tradition