



KURSAAL

CANNSTATT

SILVESTER 2017-2018



GROSSES BUFFET, DJ, PARTY BUCHEN SIE NOCH HEUTE!

WINTER DRINKS

Heisser Hugo Grey Goose Vodka, Mineral, Holunderblütenwunder, Weisswein, Limetten, Minze	Glas 0,2 l	7,00
Nesenbach Jagertee Bacard Rum, Nelken, Schwarztee, Rotwein, Zucker und Zimt	Glas 0,2 l	7,00
Lillet Cerise Rouge (Hot Punch) Lillet Blanc, Kirschsafte, Apfelsaft trüb, Zimtsirup, Zitronensaft	Glas 0,2 l	7,00

FINGERFOOD

Kalamata Oliven mariniert mit frischen Kräutern und Knoblauch	4,50
Parmesansplitter – g)	4,00
Blauschimmelkäse mit Feigensenf - j)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
Karotten-Ingwer-Kokos-Suppe mit gegrilltem Beefcubes – g)	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
Rauchlachs carpaccio mit Erbsencreme, Rote Betsauce und Brotchip – a¹)d)g)	12,50
Ziegenkäse karamellisiert mit Feigen, Feldsalat und Feigensenf – g)j)	10,50
Gambas (5 Stück) pikant gewürzt mit Chili und Knoblauch, knackiges Gemüse dazu warmes Baguette – a¹)b)g)j)2)	14,00

SALATE

Kursaal Salat Hähnchen bunte Blattsalate mit leckerem Hausdressing, gegrillten Hähnchenbruststreifen, frischem Obst und Cocktail-Dip – g)j)2)c)	12,00
Kursaal Salat Riesengarnele bunte Blattsalate mit leckerem Hausdressing, drei gegrillten Riesengarnelen und Sesamsauce – g)f)j)b)k)	13,50
Kursaal Salat Rauchlachs bunte Blattsalate mit Kräuterdressing und Dijon Senfsauce – g)j)	13,50
Feldsalat mit Balsamicodressing, Speck und Croutons – a¹)g)j)4)	9,50
Großer Salatteller mit Kartoffel-, Gurken-, Kraut-, Blattsalat und Coleslaw-g)j)	9,00
Beilagensalat –g)j)	4,00
Tagesvorspeise a-n) Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach der heutigen Tagesvorspeise!	

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

WEIN DES MONATS

La Marimorena	0,20 l	7,50
Casa Royo, Spanien	0,75 l	25,50

FLEISCHGERICHTE

Kalbsrücken mit Portweinsauce, tomatisiertem Gemüse und Pappardelle – a¹)2)i)g)1)	23,90
Geschmortes Schweinebäckle an Lembergersauce mit Rotkohl-Kartoffelpüree – a¹)g)2)	17,90
Schwabenteller mit einer geschmelzten Maultasche, Kraut- Schupfnudeln und Kartoffelsalat – a¹)i)g)1)2)	11,50
Knusprige halbe Ente mit Sauce, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel – a¹)g)2)	19,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten von der Färse mit Trollingersauce und Röstkartoffeln – a¹)i)1)2)	21,90
Maultaschen geschmelzt mit Kartoffel und Blattsalat, Zwiebelschmelze und Trollingersauce – a¹)i)1)2)	11,50
Schweinefilet im Speckmantel in Cognacrahmsauce mit Steinchampignons und Spätzle – a¹)a⁵)c)1)2)4)11)	19,90
Wiener Schnitzel klassisch in Butter ausgebacken, Preiselbeeren, Zitrone, Kartoffel- und Gurkensalat in Sahnesauce – a¹)c)g)j)j)2)	21,90
Rehragout in Preiselbeersauce mit Spätzle und Feldsalat – a¹)a5)g)j)2)	19,90
Kursaal Cheese Burger mit Cheddar Käse, Tomate, roten Zwiebeln, Essiggurke, dänischem Senf und Ketchup, dazu Pommes Frites – a¹)g)j)9)	13,50
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)	22,90
Zanderfilet auf Petersilienwurzpüree und leichtem Senf-Blattspinat – d)g)j)	18,90
Wolfsbarschfilet auf Ratatouillegemüse mit Salbeignocchis und Parmesan– a¹)d)g)c)	19,90

VEGAN & VEGETARISCH

Super Bowl (Vegan) knackiges Gemüse, Rotkohl-Kartoffelpüree, Ratatouille und Feldsalat – 2)	14,50
Käsespätzle mit Schnittlauch, Zwiebelschmelze und einem Beilagensalat – a¹)a⁵)c)g)j)	11,50
Waldpilze in Kräuterrahmsauce mit Knödelscheiben und einem Salat – a¹)c)g)j)	14,00

PASTA

Pappardelle mit Speck, Champignons, Jungzwiebel und Bergkäse– a¹)g)3)	12,50
Penne mit Kräuterpesto, Kirschtomaten und Parmesan – a¹)g)d)	11,50

DESSERT

Zimt Panna Cotta mit Bratapfelragout und Mandelsplitter – g)2)h1)	7,00
Crunchielicious Pflaume (Gewinner "Better Desserts" 2016/2017) Pflaumenragout, Schokokuchen, weißes Nougat Eis und Mandelcrunch – a¹)h1)c)g)2)	8,00
Spekulatius Käsekuchen mit dunklem Schokoladeneis und Birnenragout – g)2)	7,50

Tradition