



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)
- Karotten-Ingwersuppe** 7,20
mit karamellisierten Nüssen h2/h3
- Tagessuppe**
Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach der heutigen Tagessuppe! – a-n)

STARTER / KLEINE GERICHTE

- Vegetarisches Kartoffelrösti** 10,80
mit jungem Gemüse und Mozzarella g)
- New York Club Sandwich** 10,00
mit Hähnchenbrustfilet, Bacon, Ei, Tomaten und Salat – a¹)c)j)g)4)5)
- Lachsfilet** 14,50
auf Blattspinat mit Senfbutter & Salzkartoffeln– j) g)
- Gebackene Maultaschen Lollis** 9,50
mit Kartoffel-Basilikumsalat und Zwiebelcreme – a¹)c)g)2)h1)
- geräucherte Entenbrust** 14,50
mit eingelegten Zwetschgen, Gartensalat und Zwergorangen 2)6) i)

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 vom Land & Meer** 14,50
Filets vom Rind, Lachs, Garnele, Melone und Parmaschinken mit verschiedenen Saucen an Sommersalaten.
- Kursaal Salat Lachs** 12,50
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)

WEIN DES MONATS

- El Gordo del Circo Verdejo** 0,20 l 5,80
Casa Rojo 2014 0,75 l 19,80

HAUPTGERICHTE

- Kalbrückensteak** 24,50
an Morchelrahm mit glacierten Gemüse und Butterspätzle 2) a¹)c)g)
- Schwabenteller** 12,00
mit einer geschmelzten Maultasche, Kraut- Schupfnudeln und Kartoffelsalat – a¹)j)g)1)2)
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten von der Färs** 23,50
mit Trollingersauce und Röstkartoffeln – a¹)j)1)2)
- Maultaschen geschmelzt** 11,80
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)
- Filet vom Kalb & Rind** 26,50
an jungem Gemüse mit Pommes Royal und Zwiebelsauce – 2) g)
- Boeuf Bourguignon** 20,50
mit geschmortem Gemüse, roten Zwiebeln und Bäckerinkartoffeln 2)
- Grünkohl mit Kassler** 19,80
mit Mettwurst und Bauchspeck, dazu Salzkartoffeln 4)g)
- Lachsfilet** 22,50
auf Lauchgemüse an Mascarponecreme & Safran- Risotto 2)8)
- 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

- Süßkartoffelstampf (Vegan)** 14,50
mit knackigem Gemüse, geschmortem Kürbis und gesottene Tomaten– h1)
- Hausgemachte Cannelloni im Ofen gebacken** 13,50
mit Ricotta, getrockneten Tomaten, Brokkoli, Spinat & Parmesan – a1)g)h1)
- Käsespätzle** 11,80
mit Schnittlauch, Zwiebelschmelze und einem Beilagensalat – a¹)a⁵)c)g)j)
- Veggi Burger** 13,80
mit Halloumi- Käse, gegrilltes Gemüse, Champignons, rote Zwiebel, Tomate & Rucolasalat dazu Pommes Frites g)

DESSERT

- Kaiserschmarrn** 7,00
mit Apfelkompott, Vanillecreme und eingelegten Beeren– g)11)2)
- Geeiste Kokos-Brûlé** 6,80
mit frischen Früchten der Saison – g)2)6)
- Crunchielicious (Gewinner "Better Desserts" 2016/2017)** 8,00
lauwarmer Schokokuchen mit Pflaumen und Walnusssis – 2)6)g)m3
- Mousse von brauner & weißer Schokolade** 8,20
mit Birnenstrudel und Himbeermark 2)6)g.