



KURSAAL

CANNSTATT

TAGESGERICHTE

Ob Suppe, Vorspeise – oder Hauptgerichte

Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach den heutigen Tagesangeboten! – a-n)

SUPPEN

- Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Maultaschenstreifen** 6,20
mit Schnittlauch – a¹)c)g)
- Süppchen von Mango & Roter Bete** 7,20

SALATE

- Kleiner oder Großer gemischter Salat** 6,80 / 9,50
mit Kartoffel-, Gurken-, Kraut-, Karotten und Blattsalat -g))
- Beilagensalat -g))** 4,00
- Kursaal Salat Hähnchen** 12,50
bunte Blattsalate mit Hausdressing, gegrillten Hähnchenbruststreifen, frischem Obst und Cocktail-Dip – g))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))

KLEINE GERICHTE

- Focaccia-Tomate** 8,90
mit Schinken, Champignons und Mozzarella a¹) g
- Focaccia-Gemüse** 8,90
mit Mozzarella, Rucola und gegrilltem Gemüse a¹) g
- Gebackene Maultaschen Lollis** 9,50
mit Kartoffel-Basilikumsalat und Zwiebelcreme – a¹)c)g)2)h1)
- Penne Pomodoro** 9,80
mit Tomatenwürfen und Büffelmozzarella – g) a¹
- New York Club Sandwich** 10,00
mit Hähnchenbrustfilet, Bacon, Ei, Tomaten und Salat – a¹)c)j)g)4)5)
- Spaghetti Tosca-Napoli** 10,20
mit Brotkrümeln, Chili und Kirschtomaten
- Vegetarisches Kartoffelrösti** 10,80
mit jungem Gemüse und Mozzarella g)
- Tafelspitzsülze** 12,60
mit hausgemachter Remoulade und Röstkartoffeln c)
- Zanderfilet** 14,50
auf Blattspinat mit Senfbutter & Salzkartoffeln– j) g)
- Hausgemachte Garnelen Ravioli** 15,60
an Krustentierschaum – 2)g)) a¹

KURSAAL BURGER

- Cheese Burger** 14,90
mit Burger Patty vom Rind, Cheddar-Käse, Tomate, roten Zwiebeln, Essiggurke, dänischem Senf und Ketchup, dazu Pommes Frites – a¹)g))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)
- Veggi Burger** 13,80
mit Halloumi- Käse, gegrilltes Gemüse, Champignons, rote Zwiebel, Tomate & Rucolasalat dazu Pommes Frites g)
- Bergkäse Burger** 15,90
mit Burger Patty, BBQ Sauce, Champignons, geschmolzener Bergkäse, Eisbergsalat, Pommes Frites – a¹)2)4)j)g)
- Avocado Burger** 17,40
mit Burger Patty vom Rind, Avocado, Tomate, roten Zwiebeln, Eisbergsalat, Ketchup und Pommes Frites – a¹)g))9)

HAUPTGERICHTE

- Maultaschen geschmelzt** 11,80
mit Kartoffel und Blattsalat, Zwiebelschmelze und Trollingersauce – a¹)g))1)2)
- Schwabenteller** 12,00
mit einer geschmelzten Maultasche, Kraut- Schupfnudeln und Kartoffelsalat – a¹)j)g)1)2)
- Schweinerückensteak** 13,60
mit Zwiebel-Senf-Kruste, Speckbohnen und Röstkartoffeln 2)j)
- Weißwein-Risotto** 16,90
mit gebratener Blutwurst und geschwenkter Birne – 2)
- Geschmorte Kalbsbäckchen** 19,80
mit Rahmwirsing und Kartoffelplätzchen 2)g)
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten von der Färs** 23,50
mit Trollingersauce und Röstkartoffeln – a¹)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))2)
- Lachsfilet** 22,50
auf Lauchgemüse an Mascarponecreme & Safran- Risotto 2)8
- Kalbsrückensteak** 24,50
an Morchelrahm mit glacierten Gemüse und Butterspätzle 2) a¹)c)g)
- Filet vom Angus Rind** 26,80
mit Wirsing, glaciertem Gemüse und Rissolé-Kartoffeln an Rotweinbutter– 2) g

VEGAN & VEGETARISCH

- Käsespätzle** 11,80
mit Schnittlauch, Zwiebelschmelze und einem Beilagensalat – a¹)a⁵)c)g)j))
- Hausgemachte Cannelloni im Ofen gebacken** 13,50
mit Ricotta, getrockneten Tomaten, Brokkoli, Spinat & Parmesan – a¹)g)h1)
- Süßkartoffelstampf (Vegan)** 14,50
mit knackigem Gemüse, geschmortem Kürbis und gesottenen Tomaten– h1)
- Waldpilz- Risotto** 14,90
mit geschmortem Kürbis und Preiselbeeren

DESSERT

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

MO – FR, 11 bis 23 Uhr
in den ersten 14 Tagen im Monat

Gottliebs
WIE IM BESEN
KURSAAL

Nach zwei erfolgreichen Ausflügen in andere kulinarische Gefilde – Steakhouse und OMARIA – widmet sich unser Pop-Up-Konzept nun einer ganz schwäbischen Idee. Seit 4. Februar 2019 verwandelt sich ein Bereich des Kursaal-Restaurants von Montag bis Freitag – in den ersten 14 Tagen im Monat – in einen original schwäbischen Besen. „Gottliebs Besen“ bietet Fasswein, Traubensaft, Vesperbretter und andere leckere Besen-Gerichte in einem urig gemütlichen Ambiente, das Erinnerungen an das Esszimmer eines Württemberger Winzers erweckt.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!