



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 mit Schnittlauch – a1)c)g)	6,20
Kürbissüppchen mit gerösteten Kernen	7,20

SALATE

Beilagensalat –g)j)	4,00
Kleiner oder Großer gemischter Salat mit Kartoffel-, Gurken-, Kraut-, Karotten und Blattsalat –g)j)	6,80 / 9,50
Kursaal Salat Hähnchen bunte Blattsalate mit Hausdressing, gegrillten Hähnchenbruststreifen, frischem Obst und Cocktail-Dip – g)j)2)c)	12,50
Kursaal Salat Lachs bunte Blattsalate mit Hausdressing, gegrillten Lachswürfeln und Senfsauce – a1)1)g)j)	14,50
Kursaal Salat Riesengarnele bunte Blattsalate mit Sesamdressing, drei gegrillten Riesengarnelen und Teriyakisauce – g)f)j)b)k)	14,50
Kursaal Salat vom Land & Meer Filets vom Rind, Lachs, Garnele. Melone und Parmaschinken mit verschiedenen Saucen an Sommersalate.4)g)h)11	14,50

KLEINE GERICHTE

Curry Wurst mit zwei Würstle und hausgemachter Currysauce, dazu Pommes Frites c)6)8	9,20
Gebackene Maultaschen Lollis mit Kartoffel-Basilikumsalat und Zwiebelcreme – a1)c)g)2)h1)	9,50
Halbes Hähnchen mit zwei Saucen, Kräuter Knoblauch & BBQ, dazu Pommes Frites 4)6	10,80
Gebratenes Zanderfilet mit Süßkartoffelstampf und Kräuterschaum 2)g)d	15,60

VEGETARISCH & VEGAN

Käsespätzle mit Schnittlauch, Zwiebelschmelze und einem Beilagensalat – a1)a5)c)g)j)	11,80
Hausgemachte Cannelloni im Ofen gebacken mit Ricotta, getrockneten Tomaten, Brokkoli, Spinat & Parmesan – a1)g)h1)	13,50
Kürbisrisotto &, Kräutersaitlinge g)2)	13,80
Kursaal - Bowl (Vegan) Süßkartoffel mit Grillgemüse, Kürbis und gesottenen Tomaten	14,50
Quinoa-Bowl mit geschmortem Kürbis und knackigem Gemüse an Tomaten Basilikum-Sugo	15,40

HAUPTGERICHTE

Selbstgemachte Maultaschen geschmelzt mit Kartoffel und Blattsalat, Zwiebelschmelze und Trollingersauce – a1)g)j)1)2)	12,80
Schwabenteller mit einer geschmelzten Maultasche, Kraut- Schupfnudeln und Kartoffelsalat – a1)j)g)1)2)	12,00
Schweinerückensteak mit Zwiebel-Senf-Kruste, Speckbohnen und Röstkartoffeln 2)j	14,80
Rheinischer Sauerbraten mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelkloß 6)8) a1	17,60
Hirsch-Edelgulasch mit Waldpilzen, Rotkraut und Semmelknödel a1)g)c)6)2)	19,90
Schweinefilet im Speckmantel an Cognacrahmsauce mit Steinchampignons und Spätzle – a1)a5)c)1)2)4)11)	20,50
Zürcher Geschnetzeltes mit Champignons in Kräutersahne, Kartoffelrösti und Beilagensalat g)2)j)	20,50
Wiener Schnitzel klassisch in Butter ausgebacken, Preiselbeeren, Zitrone, Kartoffel- und Gurkensalat in Sahnesauce – a1)c)g)j)2)	22,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten von der Färse mit Trollingersauce und Röstkartoffeln – a1)j)1)2)	23,50
Medaillons vom Seeteufel im Speckmantel mit Blattspinat und Perlkartoffeln an Rotweibutter a1)6)2)4)g)	26,80
Rosa Hirschrücken mit Pumpernickelkruste an Preiselbeersauce, glaciertem Gemüse und Schupfnudeln6)	26,80
Halbe Ente mit Rotkraut und Kartoffelkloß an Orangensauce a1)g)	26,80
Rinderfilet an Pommery-Senfsauce mit glaciertem Gemüse und Perlkartoffeln a1)g)	27,60

KURSAAL BURGER

Cheese Burger mit Burger Patty vom Rind, Cheddarkäse, Tomate, roten Zwiebeln, frische Gurke, dänischem Senf und Ketchup, dazu Pommes Frites – a1)g)j)9)	14,90
BBQ Burger mit Burger Patty, Bacon, BBQ Sauce, Tomate, roten Zwiebeln, Eisbergsalat und Pommes Frites – a1)2)4)j)9)11)	14,90
Veggi Burger mit Halloumi- Käse, gegrilltem Gemüse, Champignons, roten Zwiebeln, Tomate & Rucola Salat dazu Pommes Frites g)6	13,80

DESSERT

Panna Cotta mit frischen Beeren	6,20
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanillecreme a1)g)c)	7,40
Crunchielicious (Gewinner "Better Desserts" 2016/2017) lauwarmer Schokokuchen mit Papaya und Kokoseis h3)6)	8,00

Tradition

Qualität mit