



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)

Cremesuppe von Pfifferlingen g)2) 7,20

SALATE

Beilagensalat –g)j) 4,00

Kleiner oder Großer gemischter Salat 6,80 / 9,50
mit Kartoffel-, Gurken-, Kraut-, Karotten und Blattsalat –g)j)

Kursaal Salat Hähnchen 12,50
bunte Blattsalate mit Hausdressing, gegrillten Hähnchenbruststreifen, frischem Obst und Cocktail-Dip – g)j)2)c)

Kursaal Salat Lachs 12,50
bunte Blattsalate mit Hausdressing, gegrillten Lachswürfeln und Senfsauce – a1)1)g)j)

Kursaal Salat Riesengarnele 14,50
bunte Blattsalate mit Sesamdressing, drei gegrillten Riesengarnelen und Teriyakisauce – g)h)j)b)k)

Kursaal Salat vom Land & Meer 14,50
Filets vom Rind, Lachs, Garnele, Melone und Parmaschinken mit verschiedenen Saucen an Sommersalate.4)g)h)11

KLEINE GERICHTE

VEGAN & VEGETARISCH

Büffelmozzarella 8,90
mit Tomate, Rucola mit Basilikumpesto und Wildkräuter g) h1)

Gebackene Maultaschen Lollis 9,50
mit Kartoffel-Basilikumsalat und Zwiebelcreme – a1)c)g)2)h1)

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)

Rahm- Pfifferlinge 13,80
mit hausgemachten Semmelknödeln und Schinkenstreifen g)a1)2)

Kursaal - Bowl (Vegan) 14,50
Süßkartoffel mit Frühlingsgemüse, grünem Spargel und gesottene Tomaten g)

Gebratenes Zanderfilet 15,60
mit Süßkartoffelstampf und Kräuterschaum 2)g)d)

HAUPTGERICHTE

Selbstgemachte Maultaschen geschmelzt 12,80
mit Kartoffel und Blattsalat, Zwiebelschmelze und Trollingersauce – a1)g)j)1)2)

Tagliatelle 12,80
mit gebratenem Schwammerl, Lauchzwiebel und Kirschtomaten in Kräutersahne a1)g)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)

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)

Zürcher Geschnetzeltes 20,50
mit Champignons in Kräutersahne, Kartoffelrösti und Beilagensalat g)2)j)

gefüllte Artischocke 20,60
mit Pfifferlingen und Scheiben vom Rinderfilet – g)2)

Lachsfilet 24,60
auf Safranrisotto und gebratenen Pfifferlingen an Krustentierschaum a1)g)2)b)

Schwäbischer Zwiebelrostbraten von der Färs 23,50
mit Trollingersauce und Röstkartoffeln – a1)j)1)2)

Rib Eye Steak 29,50
mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln an Balsamico-Creme 6)

KURSAAL BURGER

Cheese Burger 14,90
mit Burger Patty vom Rind, Cheddarkäse, Tomate, roten Zwiebeln, frische Gurke, dänischem Senf und Ketchup, dazu Pommes Frites – a1)g)j)9)

BBQ Burger 14,90
mit Burger Patty, Bacon, BBQ Sauce, Tomate, roten Zwiebeln, Eisbergsalat und Pommes Frites – a1)2)4)j)9)11)

Veggi Burger 13,80
mit Halloumi- Käse, gegrilltem Gemüse, Champignons, roten Zwiebeln, Tomate & Rucola Salat dazu Pommes Frites g)6)

DESSERT

Panna Cotta 6,20
mit frischen Beeren g),6)

Tiramisu 6,80
mit frischen Erdbeeren a1) 2)g)6)

Schokoladen- Brûlé 7,20
mit Mango und Erdbeermark g)2)6)

Crunchielicious (Gewinner "Better Desserts" 2016/2017) 8,00
lauwarmer Schokokuchen mit Papaya und Kokoseis h3)6)

Tradition

Qualität mit