



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
Cremesuppe von Pfifferlingen mit frischen Kräutern– 2)g)	7,80

SALATE

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

KLEINE GERICHTE

Büffelmozzarella mit Tomate, Rucola mit Basilikumpesto und Wildkräuter g)	8,90
Süßkartoffel -Gnocchi mit Kirschtomaten, Frühlingslauch in Gorgonzolasauce g)	12,80
Gebackene Maultaschen Lollis mit Kartoffel-Basilikum Salat und Zwiebelcreme – a¹)c)g)2)h1)	9,50
Piadena - Sandwich mit Hähnchenbrustfilet, Bacon, Ei, Tomaten und Salat – a¹)c))g)4)5)	10,00
Vitello Tonnato glaciertes Kalbfleisch in Thunfischcreme mit Kapern und Wildkräuter c)g))	13,80
Gebratenes Zanderfilet mit Grillgemüse und Parmesan-Polenta g)	14,50
Frutti di Mare warmer Meeresfrüchtesalat in Weißweinsud mit Knoblauchbrot g)2)b)	16,50
Mediterranes Garnelenpfännle mit Grillgemüse und Knoblauchbrot	16,80

KURSAAL BURGER

Cheese Burger mit Burger Patty vom Rind, Cheddar Käse, Tomate, roten Zwiebeln, Essiggurke, dänischem Senf und Ketchup, dazu Pommes Frites – a¹)g))9)	14,90
BBQ Burger mit Burger Patty, Bacon, BBQ Sauce, Tomate, roten Zwiebeln, Eisbergsalat, Essiggurke und Pommes Frites – a¹)2)4))9)11)	14,90
Veggi Burger mit Halloumi- Käse, gegrilltem Gemüse, Champignons, roten Zwiebeln, Tomate & Rucolasalat dazu Pommes Frites g)	13,80
Bergkäse Burger mit Burger Patty, BBQ Sauce, Champignons, geschmolzenem Bergkäse, Eisbergsalat, Pommes Frites – a¹)2)4))g)	15,90
Avocado Burger mit Burger Patty vom Rind, Avocado, Tomate, roten Zwiebeln, Eisbergsalat, Ketchup und Pommes Frites – a¹)g))9)	17,40

HAUPTGERICHTE

Maultaschen geschmelzt mit Kartoffel und Blattsalat, Zwiebelschmelze und Trollingersauce – a¹)g))1)2)	11,80
Schwabenteller mit einer geschmelzten Maultasche, Kraut- Schupfnudeln und Kartoffelsalat – a¹)g))1)2)	12,00
Schweinerückensteak mit Zwiebel-Senf-Kruste, Speckbohnen und Röstkartoffeln 2)j)	13,60
Gefüllte Artischocke mit Rahmpfifferlingen und Scheiben vom Rinderfilet 2) 8)	19,50
Schweinefilet im Speckmantel an Cognacrahmsauce mit Steinchampignons und Spätzle – a¹)a²)c)1)2)4)11)	20,50
Wiener Schnitzel klassisch in Butter ausgebacken, Preiselbeeren, Zitrone, Kartoffel- und Gurkensalat in Sahnesauce – a¹)c)g))j))2)	22,50
Lachsfilet mit Safranrisotto, frischen Pfifferlingen an Krustentierschaum 2)g)	22,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten von der Färse mit Trollingersauce und Röstkartoffeln – a¹)j)1)2)	23,50
Brust von der Maispoularde mit Safranrisotto und Pfifferlingen mit sautierten Tomaten 2)g)	23,60

VEGAN & VEGETARISCH

Semmelknödel mit Pfifferlingen in Kräutersahne – 2)g)	10,80
Käsespätzle mit Schnittlauch, Zwiebelschmelze und einem Beilagensalat – a¹)a²)c)g))	11,80
Hausgemachte Cannelloni im Ofen gebacken mit Ricotta, getrockneten Tomaten, Brokkoli, Spinat & Parmesan – a¹)g)h1)	13,50
Süßkartoffelstampf (Vegan) mit knackigem Gemüse, geschmortem Kürbis und gesottene Tomaten– h1)	14,50

DESSERT

Cassata Siciliana mit exotischen Früchten und Erdbeermark 2)	6,80
Tiramisù mit frischen Früchten und Erdbeermark– g))2)	7,20
Panna Cotta mit Erdbeeren & Vanille g)	7,80
Crunchielicious (Gewinner "Better Desserts" 2016/2017) lauwarmer Schokokuchen mit Erdbeeren und weißes Nougateis – 2)6)	8,00

Schon gehört ?
Der Besen im Kursaal mit traditionellen Weinen aus der Region !

