

JK

Kleinigkeiten

Hausgemachter Flammkuchen

» Elsässer Art 11,90

knusprigem Boden, Schmand, Speck,
Zwiebel & frischen Kräutern A1;G5

» Hirten Art

knusprigem Boden, Schmand, Zwiebel, 13,90
gegrillter Kürbis, Ziegenkäse, Knoblauch, Rosmarin &
frischen Kräutern A1;G5

Portion krosse Fritten

groß 8,90
klein 6,10

mit Meersalzflocken,
Tomatenketchup & Mayonnaise

Dessert, Eis & Käse

Schoko Brownie

12,90

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit
Karamellsauce, Nüssen & Zimt-Pflaumeneis
A1,C,E,G,H

Café Gourmand

15,90

Dessertteller mit Macarons, Brownie, Eis und
einer Tasse Espresso
A1,C,E,G,H

Heiß auf Eis

Fragen sie nach unseren Sorten

JK WINELOUNGE

DIE AUSSERGEWÖHNLICHE
LOCATION FÜR GENIESSER

Speisekarte

2024
Event-Programm

19. Dezember
JK Schnitzel & Cordon Bleu Tag

20. Dezember & 21. Dezember
4. Advent-Elsässer Weihnachten

Aperitif Empfehlung

Advents-Cocktail 0,25L 8,60
Secco, hausgemachter Gewürzsirup, geeiste
Orangen, Rosmarin

JK

Vorspeisen, Salate
& Vegetarisches

Knabberkleinigkeiten 15,90

Oliven, Balsamico Zwiebeln, Grana Padano
& ein Schälchen hausgebackenes Kartoffelbrot

A1;G,H,8

Antipasti-Brettchen groß 19,70
klein 15,80gegrilltes Gemüse, marinerte Oliven, Grana Padano,
italienischer Schinken, Salami & Tomaten-Salsa dazu
ein Schälchen Kartoffelbrot

A1;G,I;M;N;2;3;8

Schälchen Brot extra 2,40

Rinder Carpaccio 17,90

Dünne Rindfleischscheiben mit hausgemachtem
Limonen-Olivenöl, Kapern, Rucola, gehobelter
Grana-Padano & ein Schälchen Kartoffelbrot

A1;D,G,I,M,N

Salatschüsselchen 7,80

Variation von Blattsalaten in
Hausdressing _M

Grosser Salatteller 12,50

in Hausdressing, mit Tomaten & Gurken
dazu ein Schälchen Kartoffelbrot A1,I;M;

Dazu:

»gebratener Ziegenkäse & Mango-Chutney A1 7,00

»Roastbeefstreifen & Avokado-Creme 8,40

»Gebratene Garnelen & Tomatensalsa B 9,60

JK

Mediterrane Weihnachten

Süßkartoffel Gnocchi 18,50

in Käsesauce geschwenkt mit süß-sauerem Kürbis,
Pecan Nüsse, frischen Kräutern & Grana Padano

A1,C,G,H5,I,M

» Roastbeefstreifen 8,40

» Knoblauch-Riesengarnelen 9,60

Ente-Krake Salat 22,70

Blattsalat mit Rotweinpflaumen, gegrillter Kürbis,
glasierte Maronen, mariniertes Pulpo & knusprige
Bauernente, dazu Kartoffelbrot A1,C,G,H1,I,M,N

Involtini Fileto 27,90

Gefülltes Medaillon vom Landschwein mit
getrockneten Tomaten & Kräutern, dazu Kräuter-Jus,
Kartoffelstampf & Krautsalat G,I,K,M,

Lachs-Orange 27,50

Gebratenes Filet vom dänischen Fjordlachs in
Olivenöl mit Orange, Kapern, Knoblauch & frischen
Kräutern geschwenkt, Orecchiette in Petersilie-
Rahmsauce E,G,I,M,7

Salsiccia-Burger 18,90

180 Gr. hausgemachter Salsiccia Burger im
Briochebrötchen mit gebratenem Ziegenkäse,
Preiselbeeren-BBQ-Sauce, Maronen-Chutney, Salat,
Tomate & Gurke A1,C,G,I,M,N

Dazu Krosse Fritten 2,90

JK Classic's

JK Garnelenpfännchen 19,10

in Knoblauch gebratene Garnelen mit Chorizo,
süß-sauerer Kürbis, Tomaten, Knoblauch,
Röstkartoffeln & frischen Kräutern B,I;M,N,4

JK Winter Saumagen 21,10

knuspriger Kastanien Saumagen an lauwarmem
Kartoffelsalat mit Kürbis, Kastanien & frischen
Kräutern, Burgunder-Jus D,G,I,M