



Vorspeisen

Selleriecremesuppe mit Trüffel ^{G, I, L}	7,20 €
Edamame herzhaft gewürzt ^{F, K, L}	5,70 €
Datteln im Speckmantel ^{J, I, L}	6,60 €
Geröstetes Tomatenbrot ^{A, J, I, L}	8,40 €
Knoblauchbrot mit geröstetem Knoblauch ^A	6,40 €
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig- Senf- Kruste und Salatbeilage ^{A, G, J, I, L}	10,90 €
Burrata auf Tomatensalat mit Basilikum – vegetarisch ^{G, I, J, L}	12,95 €
Pimientos de Padron Mini- Paprikaschoten angebraten mit Meersalz - vegetarisch	9,90 €
Rote Beete- Carpaccio mit Schafskäse – vegetarisch ^{G, J, L}	13,90 €
Pommes Deluxe mit Trüffel und Parmesan ^G	10,95 €
Eine Schale Champignons in Kräuterbutter geschwenkt ^{G, I}	5,90 €
Gebratene Chorizoscheiben (spanische Salami) mit gerösteten Brotwürfeln ^A	5,90 €
5 Chili Gambas in Knoblauchbutter , dazu unser leckeres Bauernbrot ^{A, G, I}	12,90 €

Fleisch

Zubereitet auf unserem Lavasteingrill

(Alle angegebenen Grammzahlen im Rohgewicht, vor dem Grillen)

Spareribs an BBQ Sauce ^{I, J, L} inklusive einer Beilage nach Wahl	17,50 €
Schweine- Rückensteak 250g an Rahmsauce ^{G, I, J, L} mit Pommes Frites	16,95 €
Flanksteak 200 g inklusive einer Beilage nach Wahl	23,90 €

Sashi Beef

gekürt als die beste Fleischsorte der Welt

aus Finnland, in Reutlingen und Umgebung nur bei uns in der Joli Grill + Winebar
Das neue Sashi Beef aus Finnland überzeugt mit feiner Marmorierung, zartem Schmelz und intensiv wohlschmeckenden Fleischaromen Gourmets aus aller Welt! Dabei stehen Aspekte der Nachhaltigkeit, Tierwohl und transparente Produktionsketten genauso im Fokus wie erstklassige Fleischqualität. Denn – darüber sind sich alle Beteiligten einig: das eine ist ohne das andere nicht möglich. John Nielsen, hat mit seinem kleinen aber feinen Unternehmen bereits 2019 für eine Sensation gesorgt, als er zum ersten Mal den Wettbewerb um die besten Steaks der Welt in Dublin gewonnen hat und die Trophäe der World Steak Challenge mit nach Finnland nehmen durfte.

Finnland

Roastbeef	200 g 33,50 €	280 g 41,90 €
Rinderfilet	180 g 46,90 €	240 g 53,60 €
T-Bone Steak	550 g 69,90 €	

Roastbeef

US Prime Beef 280 g **53,90 €**

Irland / Irish Nature Beef

200 g **31,90 €** 280 g **41,90 €**

Argentinien / Grain Fed Premium

200g **25,90 €** 280 g **31,90 €**

Unsere Weinempfehlung,

Insoglio del Cinghiale, Tenuta Di Biserno, Toskana GT, Fl. 0,75L

47,00 €

Rinderfilet

Argentinien

200 g **32,90 €**

240 g **39,95 €**

Irland

200 g **32,90 €**

240 g **39,95 €**

Unsere Weinempfehlung, OBAC, Weingut Binigrau, Mallorca, Fl. 0,75L 44,00 €

T-Bone Steak

Irland Irish Nature

550 g **69,90 €**

Unsere Weinempfehlung, Non Confunditur Argiano, Toskana, Fl. 0,75L 37,00 €

Thomahawksteak für zwei Personen auf Vorbestellung

1,2 kg **Irland Irish Nature**

125,00 €

Unsere Weinempfehlung, das kleine Kreuz, Weingut Rings, Pfalz, Fl. 0,75L 74,90 €

Surf 'n' Turf

Roastbeef aus Argentinien mit einem Hummerschwanz ^B

54,90 €

Roastbeef aus USA mit einem Hummerschwanz ^B

69,95 €

Roastbeef aus USA mit einem halben Hummerschwanz ^B

54,90 €

Inklusive einer Beilage

Maiskolben ^G, Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^G, Beilagensalat ^{I, J, L},
gegrilltes Gemüse, Pommes Frites, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin ^G,
Erbsenpüree ^{G, I}, Kartoffelpüree ^G, Süßkartoffelpüree ^G

Jede weitere Beilage

Maiskolben ^G

4,10 €

Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^G

6,40 €

Beilagensalat ^{I, J, L}

4,20 €

gegrilltes Gemüse

5,20 €

Pommes Frites

4,70 €

Rosmarinkartoffeln

5,00 €

Pommes Deluxe (mit Trüffel und Parmesan) ^G

10,95 €

Kartoffelpüree ^G

5,90 €

Süßkartoffelpüree ^G

6,50 €

Kartoffelgratin ^G

5,60 €

Saucen und Dips

hausgemachte Aioli ^{C, G}, hausgemachtes Chimichurri, Bratensauce ^{I, L}, BBQ- Sauce ^{I, J, L}, Sauce Café de Paris ^{G, I, J, L}, Pfefferrahmsauce ^{G, I, J, L}, Kräuterbutter ^{G, I, J, L}

Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Pommes Frites oder Kartoffel- Gurkensalat ^{A, C, D, J, L}

27,95 €

Zwiebelrostbraten

mit Röstzwiebeln und Kartoffelgratin ^{G, I, L}

29,90 €

Zwei gegrillte Hähnchenkeulen

mit Süßkartoffelpüree ^G

17,95 €

Grillplatte Joli

Schweinerückensteak, Roastbeef und Hähnchenbrust
mit Kräuterbutter, Chimichurri, ½ Maiskolben
und Pommes Frites oder einem Beilagensalat ^{G, I, J, L}

24,95 €

Spaghetti mit Trüffel und Parmesan (durch Lab nicht vegetarisch) ^{A, G}

20,90 €

Fisch

Zwei Garnelen- Gemüse- Spieße

mit hausgemachter Zwiebelmarmelade ^{B, J}

inklusive einer Beilage nach Wahl

Unsere Weinempfehlung, Vermentino Di Sardegna

D.O.C., Dolianova, Sardinien, Fl. 0,75L

21,90 €

29,90 €

Dorade Royal im Ganzen gegrillt

mit Gemüse und einer Ofenkartoffel ^{D, G, I, J, L}

Unsere Weinempfehlung, Terlaner Cuvée, Kellerei Terlan, Südtirol, Fl. 0,75L

29,90 €

35,00 €

Spaghetti mit Garnelen,

mit Avocado, Chili und Knoblauch ^{A, B, G, I, J, L}

Unsere Weinempfehlung, Sauvignon Blanc, Weingut Rings, Pfalz, Fl. 0,75L

21,90 €

28,00 €

Vegetarische Gerichte

Tagliatelle Spinat mit Hirtenkäse, Sahne und Kirschtomaten ^{A, G, I, L}	14,90 €
Gegrillter Schafskäse in der Folie mit hausgemachtem Chutney ^{G, I, L} inklusive einer Beilage nach Wahl	16,90 €
Paniertes Sellerieschnitzel mit Remoulade und Gemüse ^{A, C, J, L}	13,95 €
Blumenkohlsteak schonend gedämpft, glasiert mit unserer Apfel- BBQ- Sauce, dann heiß und kurz gegrillt - mit Mandel- Petersilien- Salsa, Granatapfelkernen, frisch gehobeltem Pecorino und einer Ofenkartoffel ^{G, H}	19,90 €
Gegrillte Portobello Pilze gefüllt mit Wurzelgemüse ^{G, I} mit Käse überbacken, an gemischtem Salat	12,90 €
Süßkartoffel – Kumpir mit Ziegenfrischkäse und Rote Beete	13,90 €

Salate

Kleiner Marktsalat der Saison ^{I, J, L}	8,45 €
Großer Marktsalat der Saison ^{I, J, L}	13,45 €
Joli's kleiner Caesar Salad Romanasalat mit Parmesan, Croutons und Caesardressing ^{A, C, D, G, J, L}	11,45 €
Joli's großer Caesar Salad Romanasalat mit Parmesan, Croutons und Caesardressing ^{A, C, D, G, J, L}	13,95 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark an gemischtem Salat ^{G, J}	12,90 €

Ergänzung zum Salat:

Hähnchenbruststreifen	4,95 €
1 gebratene Garnele ^B	2,20 €
Schafskäse und Walnusskerne ^{G, H}	5,40 €
Rindfleischstreifen	6,80 €
Unsere Weinempfehlung, Auxerrois, Weingut Klumpp, Baden, Fl. 0,75L	32,00 €

Burger

Black Angus- Burger ^{A, C, G, I, K, L}	16,90 €
Brioche- Brötchen/ 180 g Rinderhackfleisch/ Salat/ Tomate/ karamellierte Zwiebeln/ Gewürzgurke/ Spezial- Burgersauce/ wahlweise mit Käse	
Surf 'n' Turf Burger mit Garnele ^{A, B, C, G, I, K, L}	19,90 €
Schwarzes Burgerbrötchen/ 180 g Rinderhackfleisch/ 2 gebratene Garnelen/ Cheddar- Käse/ Salat/ Zwiebeln/ Tomate/ BBQ- Sauce/ Sriracha- Meerrettich- Mayo	
Pulled Pork Burger ^{A, C, G, I, K, L}	15,90 €
Brioche- Brötchen/ Pulled Pork/ Salat/ Zwiebel/ Gewürzgurke Tomate/ BBQ- Sauce/ wahlweise mit Käse	
Vegetarischer Burger ^{A, C, G, I, K, L}	14,40 €
Schwarzes Burgerbrötchen/ Spinat- Patty/ Tomate/ Gewürzgurke/ karamellierte Zwiebeln/ Burgersauce/ wahlweise mit Käse	
Alle Burger wahlweise mit einer Tüte Pommes Frites	+ 4,70 €

Desserts

Crème Brûlée mit Waldbeeren- Ragout und Vanille- Eis ^{C, G}	7,95 €
Chocolate Brownie mit Vanille- Eis ^{A, C, G, H, L}	8,95 €
Affogato al Caffè ^G	6,50 €
Lautertal Eis, 1 Kugel	2,80 €
Vanille ^G , Schokolade ^G , Walnuss ^G , Erdbeersorbet, Zitronensorbet	

WLAN für Gäste: #GrauerGastro

Legende:

**A) Gluten; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch; E) Erdnüsse; F) Soja;
G) Laktose; H) Nüsse; I) Sellerie; J) Senf; K) Sesam; L) Sulfite;
M) Lupine; N) Weichtiere**