




## Suppen

- 

**Thai- Hühnchensuppe mit Kokosmilch, Zitronengras, Ingwer und Chili** ..... 6,20 €
- 
**Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl** <sup>G, L</sup> ..... 6,20 €



## Vorspeisen

- Datteln im Speckmantel** <sup>A, C, G, I, J, L</sup> ..... 4,20 €
- Bruschetta mit Tomatenwürfeln, Basilikum, Knoblauch und Zwiebeln** <sup>A, C, G, I, J, L</sup> ..... 4,90 €
- Rote Beete Carpaccio mit Wildkräutersalat und Ziegenfrischkäse** <sup>A, C, G, I, J, L</sup> 9,90 €
- Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Honig- Senf- Kruste und mariniertem Rucola- Wildkräutersalat** <sup>A, C, G, I, J, L</sup> ..... 8,20 €
- Rindercarpaccio mit Basilikumpesto, Parmesan, gerösteten Pinienkernen, mariniertem Rucolasalat und Balsamicocreme** <sup>A, C, G, I, J, H, L</sup> ..... 12,90 €
- Tatar vom gebeizten Lachs mit Gurken, Avocadocreme, Wasabi und Granatapfelkernen an marinierten Wildkräutersalaten** <sup>A, C, D, G, I, J, L</sup> ..... 15,20 €

## Salate

<b>Kleiner Marktsalat der Saison</b> A, C, G, I, J, L .....	<b>5,60 €</b>
<b>Großer Marktsalat der Saison</b> A, C, G, I, J, L .....	<b>8,90 €</b>
<b>Kleiner Caesar Salad - Romanasalat mit Parmesan, Croutons, und Caesardressing</b> A, C, D, G, J, L .....	<b>7,90 €</b>
<b>Großer Caesar Salad</b> A, C, D, G, J, L .....	<b>10,90 €</b>
<b>Optional zu allen Salaten</b>	
mit gebratenen Avocadospalten .....	<b>3,50 €</b>
mit gebratenen Maultaschenstreifen A, C, G, I, J, L .....	<b>4,50 €</b>
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen .....	<b>4,50 €</b>
mit gegrillten Garnelen <sup>B</sup> .....	<b>4,50 €</b>

## Vegetarisches

<b>Rahmkäsespätzle mit Bergkäse und Schmelzwiebeln</b> A, C, G .....	<b>9,40 €</b>
<b>Pappardelle mit Blattspinat, Wildkräuter, Waldpilzen und Selleriestroh</b> A, C, G, I .....	<b>10,90 €</b>
 <b>Gelbes Linsen- Curry mit Staudensellerie, A, I Karotten und Petersilienwurzel</b> .....	<b>9,90 €</b>
 <b>Veganer Burger mit Patty aus schwarzen Bohnen mit Salatblatt, Essiggurke, roten Zwiebeln, Tomate und Chilicreme</b> A, H, I, J, K .....	<b>8,90 €</b>

## Hauptgerichte


Rahmkäsespätzle mit Bergkäse, Speck und Schmelzzwiebeln <sup>A, C, G</sup> ..... 9,90 €

Hausgemachte Maultaschen <sup>A, C, G, I, J, L</sup>  
mit Speck-Zwiebelschmelze, dazu Kartoffel- und Blattsalate ..... 11,40 €

 Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Steakhouse Pommes <sup>A, C, I, J, L</sup>  
oder Kartoffel- Gurkensalat ..... 18,90 €

Zwiebelrostbraten (220g) mit Schmelzzwiebeln, <sup>A, C, G, I, L</sup>  
hausgemachten Spätzle und Butterbrösel ..... 23,90 €

 Entrecôte vom Iberico- Schwein mit Senfjus,  
Kartoffelgratin und gebratenem wilden Brokkoli <sup>G, I, J, L</sup> ..... 18,90 €

 Risotto mit frischen Kräutern, Steinpilzen, Steinchampignons,  
Kräuterseitlingen, Parmaschinken chips und Parmesan <sup>I, J, G, L</sup> ..... 12,90 €

Tagliatelle mit Spinat, Kirschtomaten, Hähnchenbruststreifen,  
Sahne und Hirtenkäse <sup>A, C, G, I, L</sup> ..... 9,90 €

 Spaghetti Gambas mit Limone, Avocado, Chili und Parmesan <sup>A, B, C, G</sup> 13,90 €

## Fisch

Gebratene Doraden- Filets mit Limonensauce,  
Gurken- Selleriegemüse und Thymiankartoffeln <sup>A, D, G, I, L</sup> ..... 18,90 €

Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Tomatenrisotto mit sautiertem  
Frühlingslauch und Avocadocreme <sup>A, D, G, L</sup> ..... 19,90 €



## Steaks

Spitzenfleisch aus der ganzen Welt

Jeweils mit einer Beilage und einer Sauce oder Kräuterbutter

Hüftsteak vom Black Angus aus Irland 220g .....	17,90 €
Roastbeef aus Argentinien 220g .....	23,90 €
Roastbeef vom Feersisch Rind aus Norddeutschland 220g.....	24,90 €
Rib-Eye aus Argentinien 300g .....	26,90 €
Rinderfilet vom Black Angus aus Irland 220g .....	29,90 €
Rinderfilet aus Kanada 220g .....	35,90 €
US Flank Steak 250g .....	25,90 €
Das Steak für den Insider und Kenner! Aus dem Bauchlappen des Rinds Von uns kurz angebraten & franchiert	

**Mit einer Beilage Ihrer Wahl:**




Spätzle, Steakhouse Pommes, Süßkartoffel- Pommes, Bratkartoffeln,  
Gemüse, Beilagensalat oder Ofenkartoffel mit Quark

**Kräuterbutter oder einer Sauce Ihrer Wahl:**


Rinderjus, Pfefferrahmsauce, Rahmsauce, Café de Paris

## Kindergerichte

Nur für Kinder bis 16 Jahre

Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce A, C, G, I, L .....	5,50 €
 Spaghetti mit Tomatensauce A, C, I .....	4,90 €
 Chicken Crossies mit Pommes Frites A, C .....	6,50 €
 Kinderschnitzel mit Pommes A, C .....	8,50 €

## Dessert

Chocolate Brownie mit Vanilleeis, gerösteten Pekannüssen und Dulce de Leche A, C, G, H .....	7,60 €
Apfelcrumble mit Marzipan- Mohn- Eis A, C, G, H .....	6,80 €
 Vanille, Schoko, Erdbeere, Alpenkaramell, Zitronensorbet, Weiße Schokolade, Walnuss – je Kugel .....	2,30 €



## W a r m e K ü c h e

**Montag bis Donnerstag**

11:45 – 14:00

17:30 – 22:00 Uhr

**Freitag – Samstag**

11:45 – 14:00

17:30 – 23:00 Uhr

**joli**

Restaurant und Bar

Rathausstr. 11

D-72764 Reutlingen

Tel: 07121 38 47 22

Fax: 07121 38 47 24

eMail: [kontakt@joli-reutlingen.de](mailto:kontakt@joli-reutlingen.de)

Besuchen Sie uns im Web:



**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

Wir bitten um Verständnis, das wir für Beilagenänderungen pauschal 2,- € berechnen