



Vorspeisen

Spargelcremesuppe mit eigener Einlage ^{G, L}	6,90 €
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 €
Marinierter grüner und weißer Spargel an Blattsalat mit Orangenfilets ^{I, J, L}	12,90 €
Pommes Deluxe mit Trüffel und Parmesan ^G	10,95 €
Eine Schale Champignons in Kräuterbutter ^{G, I}	5,90 €
5 Chili Gambas in Knoblauchbutter dazu unser leckeres Bauernbrot ^{A, G, I}	12,90 €
Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Rucola und Pinienkernen	18,90 €

Fleisch

Zubereitet auf unserem Lavasteingrill

(Alle angegebenen Grammzahlen im Rohgewicht, vor dem Grillen)
inklusive einer Beilage nach Wahl

Flanksteak 200g

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

Surf 'n' Turf

Roastbeef aus Argentinien 280g

mit einem Hummerschwanz ^B

54,90 €

Roastbeef aus USA 280g

mit einem Hummerschwanz ^B

69,95 €

Tomahawksteak

1,2 kg Irland Irish Nature

125,00 €

Zu der imposanten Größe des Tomahawk Steaks kommt ein **außergewöhnliches** Geschmackserlebnis. Die **feine Marmorierung** des Teilstücks ist ein Zeichen für beste Qualität und macht es zu einem einzigartigen Genuss.

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

Roastbeef

US Prime Beef

280 g **53,90 €**

Irland / Irish Nature Beef

200g **31,90 €**

280g **41,90 €**

Argentinien / Grain Fed Premium

200g **25,90 €**

280g **31,90 €**

Unsere Weinempfehlung:

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

47,00 €

Rinderfilet

Argentinien / Grain Fed Premium

200g **32,90 €**

240g **39,95 €**

Irland / Irish Nature Beef

200g **32,90 €**

240g **39,95 €**

Unsere Weinempfehlung

OBAC, Weingut Binigrau, Mallorca, Fl. 0,75L

44,00 €

T-Bone Steak

Irland Irish Nature

550g **69,90 €**

Unsere Weinempfehlung:

Non Confunditur Argiano, Toskana, Fl. 0,75L

37,00 €

Inklusive einer Beilage

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

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}

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 €
Kartoffelgratin ^G	5,60 €

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 €
Tagliatelle mit grün- weißem Spargelragout und Kirschtomaten ^{A, C, G, I, L}	16,90 €
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 Gemüse ^{G, I} mit Käse überbacken, an gemischtem Salat	12,90 €
Süßkartoffel – Kumpir mit Ziegenfrischkäse und Rote Beete	13,90 €

Fisch

Zwei Garnelen- Gemüse- Spieße		21,90 €
mit hausgemachter Zwiebelmarmelade ^{B, J} inklusive einer Beilage nach Wahl		
Unsere Weinempfehlung:		
Vermentino Di Sardegna D.O.C., Dolianova, Sardinien,	Fl. 0,75L	29,00 €
Dorade Royal im Ganzen gegrillt		29,90 €
mit Gemüse und einer Ofenkartoffel ^{D, G, I, J, L}		
Unsere Weinempfehlung: Terlaner Cuvée, Kellerei Terlan, Südtirol, Fl. 0,75L 35,00 €		
Spaghetti mit Garnelen,		21,90 €
mit Avocado, Chili und Knoblauch ^{A, B, G, I, J, L}		
Unsere Weinempfehlung:		
Sauvignon Blanc, Weingut Kirchner, Pfalz	Fl. 0,75L	26,90 €

Klassiker

Frischer Deutscher Spargel (ca.300g)		
an Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter (<i>Vegan mit Kräuteröl</i>)		
wahlweise mit neuen Kartoffeln oder hausgemachten Flädle ^{A, C, G, J, L}		
		25,90 €
- mit gekochtem Schinken		28,90 €
- mit Schweinerückensteak		30,90 €
- mit kleinem panierten Kalbsschnitzel		31,90 €
Spareribs an BBQ Sauce ^{I, J, L}		17,50 €
inklusive einer Beilage nach Wahl		
Schweine- Rückensteak 250g an Rahmsauce ^{G, I, J, L}		16,95 €
mit Pommes Frites		
Wiener Schnitzel vom Kalb		
mit Pommes Frites <u>oder</u> Kartoffel- Gurkensalat ^{A, C, D, J, L}		
		27,95 €
Zwiebelrostbraten		
mit Röstzwiebeln und Kartoffelgratin ^{G, I, L}		
		29,90 €
Grillplatte Joli		
Schweinerückensteak, Roastbeef und Hähnchenbrust		
mit Kräuterbutter, Chimichurri, ½ Maiskolben		
dazu Pommes Frites <u>oder</u> einem Beilagensalat ^{G, I, J, L}		
		24,95 €
Spaghetti mit Trüffel und Grana Padano ^{A, G}		20,90 €

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 ^{A, C, D, G, J, L}	13,95 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark an gemischtem Salat ^{G, J}	12,90 €
Ergänzung zum Salat:	
Hähnchenbruststreifen	4,95 €
4 gebratene Garnele ^B	8,80 €
Schafskäse und Walnusskerne ^{G, H}	5,40 €
Rindfleischstreifen	6,80 €
gebratene Champignons	5,90 €
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/ 180g 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/ 180g Rinderhackfleisch/ 2 gebratene Garnelen / Salat/ karamellierte Zwiebeln / Tomate/ BBQ- Sauce/ Sriracha- Meerrettich- Mayo / Gewürzgurke / wahlweise mit Käse	
Pulled Pork Burger ^{A, C, G, I, K, L}	15,90 €
Brioche- Brötchen/ Pulled Pork/ Salat/ karamellierte Zwiebeln / 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	7,95 €
mit Waldbeeren- Ragout und Vanille- Eis ^{C, G}	
Joli´s Erdbeer – Tiramisu	7,95 €
Mascarpone – Crème, Löffelbiskuite, marinierte Erdbeeren ^{A, G, H, L}	
Chocolate Brownie mit Lautertal Vanille- Eis	8,95 €
und gerösteten Mandeln ^{A, C, G, H, L}	
Affogato al Caffè ^G	6,50 €
Espresso mit einer Kugel Lautertal Vanille- Eis	
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**