

Suppen

Essenz vom Rind mit Waldpilznocken und Rauchöl ^{A, I}	6,80 €
Artischockencreme mit Pfeffereis und Basilikumöl ^{G, L}	6,80 €



Vorspeisen

Datteln im Speckmantel ^{A, C, G, I, J, L}	4,20 €
Bruschetta mit Tomatenwürfeln, Basilikum, Knoblauch ^{A, C, G, I, J, L} und rote Zwiebeln	4,90 €
Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Honig- Senf- Kruste und marinierten Blattsalaten ^{A, C, G, I, J, L}	8,20 €
Rindercarpaccio mit Basilikumpesto, Parmesan, gerösteten Pinienkernen, mariniertem Rucolasalat und Olivenöl ^{G, H}	13,90 €
Thunfischtatar an Kefir- Mango, Pfücksalat und Wasabimayo- Brot ^{A, C, F, D}	14,90 €

Salate

Kleiner Marktsalat der Saison A, C, G, I, J, L	5,60 €
Großer Marktsalat der Saison A, C, G, I, J, L	8,90 €
Kleiner Caesar Salad - Romanasalat mit Parmesan, Croutons, und Caesardressing A, C, D, G, J, L	7,90 €
Großer Caesar Salad A, C, D, G, J, L	10,90 €
Optional zu allen Salaten	
mit gebratenen Avocadospalten	3,50 €
mit gebratenen Maultaschenstreifen A, C, G, I, J, L	4,50 €
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	4,00 €
mit gegrillten Garnelen ^B	4,00 €

Vegetarisch / Vegan

 Sobanudeln – japanische Buchweizennudeln mit Aubergine, Mango und roten Zwiebeln A, F, K	11,90 €
 Gelbes Linsen- Curry mit Staudensellerie, Blumenkohl und Karotte ^I	9,90 €
Dreierlei Karotten mit Grünkern, anbei Kapernstreusel, Zitronenöl und Joghurt ^G	12,90 €

Hauptgerichte

Rahmkäsespätzle mit Bergkäse und Schmelzzwiebeln ^{A, C, G} 10,40 €
auf Wunsch mit Speck..... 10,90 €

Hausgemachte Maultaschen ^{A, C, G, I, J, L}
mit Speck- Zwiebelschmelze, dazu Kartoffel- und Blattsalate 11,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Steakhouse Pommes ^{A, C, I, J, L}
oder Kartoffelsalat 18,90 €

Zwiebelrostbraten (220g) mit Schmelzzwiebeln, ^{A, C, G, I, L}
hausgemachten Spätzle und Schmelze..... 23,90 €

Würzig lackierter Schweinebauch mit Soja- Senf,
fermentiertem Gemüse und Glasnudeln ^{F, K} 15,90 €

Tagliatelle mit Spinat, Kirschtomaten, Hähnchenbruststreifen,
Sahne und Hirtenkäse ^{A, C, G, I, L} 9,90 €

Hamburger mit 100% Rinderhackfleisch (200g), Salatblatt,
Tomate, Essiggurke, roten Zwiebeln und Cocktailsauce ^{A, G, H, I, J, K}..... 8,90 €



Veganer Burger mit Patty aus schwarzen Bohnen, Salatblatt,
Tomate, Essiggurke, roten Zwiebeln und Chilicreme ^{A, H, I, J, K} 9,90 €

Optional zu allen Burgern

mit Käse + -,50 €
mit Bacon + -,50 €
mit Jalapeños + -,50 €
mit Steakhouse Pommes + 2,00 €
mit Süßkartoffel Pommes + 3,50 €

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:

Steakhouse Pommes, Bratkartoffeln,
Gemüse vom Markt, Beilagensalat oder Ofenkartoffel mit Quark ^G


Kräuterbutter oder einer Sauce Ihrer Wahl:

Bratensauce ^L, Pfefferrahmsauce ^{G, L}, Rahmsauce ^{G, L}, Kräuterbutter ^G

Fisch

Gebratenes Thunfischsteak mit Miso- Sud, Shiitake- Pilzen und Basmati- Korianderreis ^{F, K}	22,90 €
Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Grillgemüse der Saison, Limettensauce, dazu Graupenrisotto ^{A, D, G, L}	19,90 €

ASIA


Thunfischtatar an Kefir- Mango, Pfücksalat und Wasabimayo- Brot ^{A, C, D, F}	13,90 €
Ramen- Suppe mit Nori, fermentiertem Gemüse, Shiitakepilze und Ei, Lauchzwiebeln und Koriander ^{C, I, F, K}	10,50 €
Optional zur Ramen- Suppe	
mit Schweinebauch ^F	4,00 €
mit Garnelen ^B	4,00 €
mit rohem Thunfisch ^D	4,00 €
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	4,00 €
Hähnchenstreifen gebraten mit Tikka Masala- Sauce, an sautiertem Staudensellerie und Basmatireis ^{I, F, K}	14,50 €
Würzig lackierter Schweinebauch mit Soja- Senf, fermentiertem Gemüse und Glasnudeln ^{F, K}	15,90 €
Gebratenes Thunfischsteak mit Miso- Sud, Shiitake- Pilzen und Basmati- Korianderreis ^{F, K}	22,90 €
 Sobanudeln – japanische Buchweizennudeln mit Aubergine, Mango und roten Zwiebeln ^{A, F, K}	11,90 €

Kindergerichte

Nur für Kinder bis 12 Jahre

Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce A, C, G, I, L	5,50 €
Tagliatelle mit Tomatensauce A, C, I	4,90 €
Kinderschnitzel mit Pommes A, C	8,50 €

Dessert

Chocolate Brownie mit Vanilleeis, gerösteten Pekannüssen A, C, G, H	7,60 €
Zitronengras- Parfait mit Früchten und Beeren der Saison C, G, L	7,90 €
 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

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