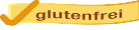


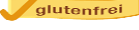



Suppen

- 

Thai- Hühnchensuppe mit Kokosmilch, Zitronengras, Ingwer und Chili 6,20 €


- 
Klare Pilzessenz mit Tatar von halbtrockneten Kirschtomaten und Thymian ^{I, L} 6,60 €





Vorspeisen

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

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	4,50 €
mit gegrillten Garnelen ^B	4,50 €

Vegetarisches

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

Hauptgerichte

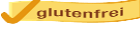
Rahmkäsespätzle mit Bergkäse, Speck und Schmelzzwiebeln ^{A, C, G} 9,90 €

Hausgemachte Maultaschen ^{A, C, G, I, J, L}
mit Speck-Zwiebelschmelze, dazu Kartoffel- und Blattsalate 11,40 €

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

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

 Entrecôte vom Iberico- Schwein mit Senfjus,
Kartoffelgratin und gebratenem wilden Brokkoli ^{G, I, J, L} 18,90 €

 Risotto mit frischen Kräutern, Steinpilzen, Steinchampignons,
Kräuterseitlingen, Parmaschinken chips und Parmesan ^{I, J, G, L} 12,90 €

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

 Spaghetti Gambas mit Limone, Avocado, Chili und Parmesan ^{A, B, C, G} 13,90 €

Fisch

Gebratene Doraden- Filets mit Limonensauce,
Gurken- Selleriegemüse und Thymiankartoffeln ^{A, D, G, I, L} 18,90 €

Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Tomatenrisotto mit sautiertem
Frühlingslauch und Avocadocreme ^{A, D, G, L} 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 €
Roastbeef vom Bison aus Kanada 220g	48,90 €
Rib-Eye aus Argentinien 300g	26,90 €
Wagyu Rib-Eye aus Australien 300g	69,90 €
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 & tranchiert	

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

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 €
Crème Brûlée mit Himbeershot und Joghurteis A, C, G	6,90 €
 Vanille, Schoko, Erdbeere, Alpenkaramell, Joghurt, Apfel Weiße Schokolade, Gesalzene Erdnuss, Walnuss, Albsommer – 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

Sonntag

10:00 – 14:00 Brunch

17:30 – 21:00 Uhr

joli

Restaurant, Lounge & 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