



Speisekarte

Vorspeisen und Salate

Boquerones | Aioli 12,90€

Frittierter Burrata | Tomatensugo | Aubergine | frittierte Kapern 14,90€

Roter Linsensalat | marinierte Hähnchenbrust | Mango-Chili-Mayo 14,90€

3 Jakobsmuscheln | Serrano | Passionsfrucht-Hollondaise 16,90€

Bunter Salat | Ziegenkäse | Walnüsse 14,90€

Bunter Salat | Hähnchenbruststreifen | geröstete Kerne | Champignons 14,90€

Burrata | Würziger Asiasalat | Mango | Erdnüsse | Sesam 15,90€

Wildkräutersalat | Babycalamari | Aioli 15,90€

Matjestartar "Asia-Style" | Röstitaler 15,90€

Duett vom gebratenen und gebeiztem dänischen Lachs | Gurke | Wasabimayo
| Apfel | Kaviar 17,90€

Antipastivariation

Serranoschinken | gebeizter dänischer nachhaltiger Lachs | Gemüse |
Boquerones | Aioli | marinierte Oliven | Rotgarnele | ital. Salami | Bruschetta
18,90€

Hauptgerichte

Vegetarische Bowl 14,90€

Reis | Gurken | Mango | Erdnüsse | Gemüse | Salat | Oliven

Schweinebauch (48 Stunden gegart) | Kartoffelstampf | buntes Gemüse | Jus
15,90€

Rotes Thai Curry | Reis (vegan) 13,90€

- mit Hähnchenbrust 16,90€



Pasta | Kirschtomatensauce | Burrata | Rucola 14,90€

Pasta | Jakobsmuscheln | Babycalamari | Oktopus | Kirschtomatensauce
19,50€

Pasta Vongole | Babycalamari | Rotgarnelen | Oktopus | Knoblauch 18,90€

Argentinisches Rumpsteak | Ofenkartoffel | Basilikum-Pfefferbutter 26,90€

Fischvariation | Wasabi-Kartoffelstampf | Wildkräutersalat 26,90€

Fisch des Tages auf Nachfrage

Flammkuchen

Elsässer Art | Speck | Lauchzwiebeln 11,90€

Ziegenkäse | karamellierte Birnen | geröstete Walnüsse | Honig 14,50€

Serranoschinken | Tomate | Rucola | Parmesan 14,50€

Tomatensugo | Meeresfrüchte 18,50€

Desserts

Crème Brûlée 6,50€

verschiedene selbstgemachte Kuchen, teilweise auch vegan 3,50€

Dessert des Tages auf Nachfrage

Käsevariation 17€
verschiedene besondere Käsesorten |
Walnüsse | Traube



Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Folgen Sie uns gerne auf unseren Social Media-Kanälen, um immer auf dem neuesten Stand zu bleiben: @juboweinhaus

