



## Speisekarte

### Vorspeisen und Salate

Boquerones | Aioli 12,90€

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

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

Bunter Salat | Ziegenkäse | Walnüsse 14,90€

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

Salat der Saison | Babycalamari | Aioli 15,90€

oder mit drei roten Wildfanggarnelen 17,90 €

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€

- mit rosa gebratener Entenbrust 19,90€



Pasta | Kirschtomatensauce | Burrata | Rucola 14,90€

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

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

Fischvariation | Wasabi-Kartoffelstampf | Wildkräutersalat 26,90€

Fisch des Tages auf Nachfrage

Große Rinderroulade ca. 300g | selbstgemachtes Rotkohl | Kartoffelstampf  
25,90€

### Flammkuchen

Elsässer Art | Speck | Lauchzwiebeln 11,90€

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

Serranoschinken | Tomate | Rucola | Parmesan 14,90€

Pikante Salami | gebratene Paprika | Speck | Lauchzwiebeln | Parmesan 14,90€

Tomatensugo | Meeresfrüchte 18,50€



## Desserts

Crème Brûlée 6,50€

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

