

# JODUCUS

WEINSTUBE • RESTAURANT • GALERIE • CATERING

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, dass Sie uns besuchen und wir Sie in unserem Restaurant begrüßen dürfen.

Trotz der vielen Besonderheiten der vergangenen Monate haben wir uns immer darum bemüht, Ihnen nicht nur eine gleichbleibende und hohe Qualität unserer Produkte aus überwiegend regionaler Erzeugung anzubieten, sondern auch das Preisniveau zu halten.

Inzwischen haben sich die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen aber so stark verändert, dass auch wir gezwungen sind, unsere Preise zu überprüfen und anzupassen.

Dabei sind Umstände in Form gestiegener Einkaufspreise für Waren und Energie und die immer weiter steigenden Personalkosten nur einige Punkte, die für die Entwicklung verantwortlich sind.

Unter Berücksichtigung aller Aspekte haben wir deshalb unsere Preise in moderater Form so angepasst, dass wir einen Ausgleich für die genannten Preissteigerungen schaffen. Gerne hätten wir dieses vermieden.

Wir bedanken uns für Ihr Verständnis und wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt in unseren mit Liebe zum Detail eingerichteten Räumlichkeiten.

## **Öffnungszeiten:**

Dienstag bis Sonntag ab 18:00 Uhr

Montags Ruhetag

(außer nach Vereinbarung für geschlossene Gesellschaften)

Weingarten von April bis September geöffnet

Tel: 0541-86530 Fax: 0541-5804680

# **vor** speisen

Brot mit Aioli <sup>(a1, c)</sup>

5,90 €

---

Kalamata Oliven <sup>(a1)</sup>  
mit Knoblauchbrot

9,90 €

---

Ägyptisches Fladenbrot <sup>(a1, c, 1, nicht vegetarisch)</sup>  
gefüllt mit Gouda, pikant gewürzt, dazu Aioli Creme

10,90 €

---

Überbackener Fetakäse <sup>(a1)</sup>  
mit Tomaten und Zwiebeln, dazu Brot

11,90 €

---

Antipasti <sup>(a1, c, i, 2)</sup>  
eine Reise durch die Welt der mediterranen Vorspeisen,  
mit Knoblauchbrot serviert

*Ideal für 2 Personen*

18,50 €

---

Garnelen-Spieße <sup>(a1, g, j)</sup>  
mit Salat und Aioli,  
dazu Knoblauchbrot.

18,90 €


---

# sup pen

Tomatensuppe <sup>(a1, g)</sup>  
mit Gouda, Chili und Honig abgeschmeckt  
6,50 €

---

Fischsuppe <sup>(a1, b, g, 17)</sup>  
mit frischem Gemüse, Pernod und „Meer“  
7,50 €



# salat bar

„Athen“ <sup>(a1)</sup>

Bauernsalat mit Tomaten, Gurken,  
Zwiebeln, Peperoni, Fetakäse und Oliven

15,90 €

---

„Joducus“ <sup>(a1, 1, 2)</sup>

Mit frischem Gartensalat, verfeinert mit Gouda,  
Thunfisch, Schinken und Ei

17,90 €

---

„Insalata con Pollo“ <sup>(a1,g, 2)</sup>

Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf frischem  
Blattsalat-Potpourri, Tomaten und Gurken  
dazu Grana Padano

20,90 €

*Alle Salate werden mit ofenfrischem Brot serviert*

*Dressings: Kräuter <sup>(1)</sup>, French <sup>(c, g, 1)</sup>,  
Aceto Balsamico <sup>(1)</sup> oder Senf-Honig <sup>(c, g)</sup>*

Salat als Beilage

klein 5,90 €, groß 7,90 €



# für den kleinen hunger

**Gebratene Champignons** <sup>(a1, g)</sup>  
an einem Salatbouquet,  
dazu reichen wir Kräutercreme mit Brot

**12,90 €**

---

**Mediterrane Variation** <sup>(a1, c, g)</sup>  
Gegrillte Peperoni, Oliven, Fetakäse und  
gebackener Mozzarella, dazu Aioli Creme mit Brot

**14,90 €**

---

**Schlemmertost** <sup>(a1, c, g, i, j)</sup>  
Gebratenes Schnitzelchen auf geröstetem Brot,  
bedeckt mit Champignons, dazu ein Salatbouquet  
und Sauce-Hollandaise

**15,90 €**



# vege tarisches

„Die Knolle“<sup>(g, j)</sup>

Riesen-Ofenkartoffel mit Aioli  
und einem Salatnest

**11,90 €**

Riesen-Ofenkartoffel <sup>(c, g, j)</sup>

mit Salat und hausgemachter Aioli oder Kräutercreme  
mit gebratenem Gemüse **13,90 €**  
mit Hähnchenbrustfilet **17,90 €**

Kräuter-Ciabatta <sup>(a1, k, j, z)</sup>

mit einer Paste von Auberginen-Sesam und Tomaten,  
Granatapfelsirup gratiniert mit Feta,  
dazu Salatbouquet

**13,90 €**

Gebackener Fetakäse „Sagauki“<sup>(a1, c, g, j)</sup>

auf einem bunten Salatbett,  
dazu reichen wir Aioli-Creme und Röstbrot

**17,90 €**

Pfannkuchen „Joducus“ <sup>(a1, c, g, i, j)</sup>

gefüllt mit Spinat und Fetakäse, bedeckt von einer  
Tomatensauce und dazu ein Salatnest

**16,90 €**

Nudelauflauf <sup>(a1, g, i, 1)</sup>

Broccoli, Blumenkohl, Champignons,  
und Tomaten mit Gouda überbacken

**18,90 €**

# ve gan

Riesen Ofenkartoffel  
mit Salat, und hausgemachter  
Auberginen-Creme

**13,90 €**

---

Vegi Wrap <sup>(al, k)</sup>  
mit geschmortem Gartengemüse,  
dazu Sesam-Knoblauch-Dipp

**15,90 €**

---

Vegi Wok  
mit Kokosmilch verfeinert,  
dazu eine Reistimbale  
(leicht scharf)

**21,90 €**



# wraps

## El Vegetablo <sup>(a1, g, i, j)</sup>

mit geschmortem Gartengemüse

**14,90 €**

---

## El Porko <sup>(a1, g, j)</sup>

Schweinefiletstreifen, Champignons, Möhren und Zuckerschoten

**19,90 €**


---

## El Pollo <sup>(a1, g, i, j)</sup>

Hähnchenbrustfiletstreifen mit verschiedenem Gemüse

**19,90 €**

Diese Lateinamerikanischen Spezialitäten  
werden mit frischem Salat und  
Knoblauchmayonaise handwarm serviert.





# nudel gerichte

**Penne con funghi di bosco** <sup>(a1, c, g, 2)</sup>  
mit Waldpilzen, Grana Padano  
abgelöscht mit balsamico bianco

**16,90 €**

---

**Penne pimiento Verde** <sup>(a1, c, g, h3)</sup>  
mit Hähnchenbruststreifen, Paprika-Zucchini-Gemüse  
in Basilikum-Pfeffer-Sauce

**18,90 €**

---

**Tortellini Spinacia** <sup>(a1, c, g, h3)</sup>  
Vegetarische Tortellini mit Blattspinat,  
Tomaten, Fetakäse, Minze und Lauchzwiebeln

**18,90 €**

---

**Penne con Aglio e Gamberetti** <sup>(a1, c, d, g, 17)</sup>  
in frischem Knoblauch gebratene Garnelen mit  
milden Peperoni, Gemüsestreifen und Pesto

**23,90 €**



# auf läufe

**Tomaten-Zucchini-Gratin „d'Italia“** (g, h3)  
unterlegt mit Béchamel-Kräuterkartoffeln  
und Gouda überbacken

**16,90 €**

---

**Joducusauflauf** (a1, g, i, 2)  
Frische Tortellini in Kräutersahnesauce mit  
Blattspinat, Kochschinken und Parmesan gratiniert

**18,90 €**

---

**Miesmuschelaufauf** (a1, g, i, 2)  
tomatisiert, mit Kartoffeln, Zucchini, Paprika  
und Grana Padano

**21,90 €**



# gut bürgerliches

## Gutsherrenschnitzel <sup>(a1, c, g, j, 17)</sup>

Paniertes Schweinerückenschnitzel mit Rahmsauce  
und frischen Champignons,  
dazu einen Beilagensalat

**21,90 €**

---

## Panierte Hähnchenbrust <sup>(a1, c, g, j)</sup>

mit Ananas, gratiniertem Gouda und Waldbeeren-Chutney,  
dazu Salatbouquet

**22,90 €**

---

## Schweinerückensteak „Mailänder Art“ <sup>(g, h3, j)</sup>

mit Tomaten und Feta überbacken,  
dazu ein Salatbouquet

**23,90 €**

---

## Geschnetzeltes vom Schwein <sup>(a1, 17)</sup>

in Rahmsauce, an einer Reis-Timbale  
mit buntem Gemüse

**23,90 €**

**Beilagen:** Salzkartoffeln, Pommes frites, Gratinkartoffeln <sup>(g, 2)</sup>,  
Ofenkartoffel, Bratkartoffeln, Basmatireis,  
Butternudeln, Rosmarinkartoffeln, Kroketten.

# feine küche

Hähnchenbrustfilet „Thailändische Art“ <sup>(g)</sup>  
mit Wok-Gemüse und Kokosmilch verfeinert,  
dazu eine Reistimbale (leicht scharf)

**22,90 €**

---

Hähnchenbrustfilet „al pomodoro“ (Garzeit ca. 25 min.) <sup>(g, h3, 2)</sup>  
mit Spinat gefüllt und im Schinkenmantel gebraten,  
auf Tomaten-Gemüse und Pesto-Sauce serviert

**25,90 €**

## Beilagen:

Salzkartoffeln, Pommes frites, Gratinkartoffeln <sup>(g, 2)</sup>, Ofenkartoffel,  
Bratkartoffeln, Basmatireis, Butternudeln, Rosmarinkartoffeln, Kroketten.

# kinder karte

Ernie und Bert (g, h3, i)  
Penne mit Tomaten-Sauce  
5,90 €

---

Bibi Blocksberg  
Fischstäbchen mit Pommes frites  
7,90 €

---

Benjamin Blümchen  
Hähnchenschnitzel mit Pommes frites  
7,90 €

---

Pumuckel  
Schweineschnitzel mit Kroketten  
7,90 €

---

# des sert

Sylter Rote Grütze <sup>(a1, g)</sup>  
mit Vanille-Sauce

7,90 €

---

Vanilleeis <sup>(a1, g)</sup>  
mit heißen Kirschen  
oder  
heißer Schokoladen-Sauce

8,90 €

---

Eisvariation <sup>(g)</sup>  
von verschiedenen Eissorten  
mit frischen Früchten

8,90 €

---

Schokoladen-Nuß-Parfait <sup>(c, g, h3)</sup>  
mit frischen Früchten und Sahne

9,90 €



# heiße getränke

## Café American

Die feine Komposition feinwürziger und milder Bohnen verleiht diesem Café den edlen Charakter und vollmundigen Geschmack

3,50 €

---

## Café au lait

4,50 €

---

## Original ital. Espresso

Der klassische ital. Espresso mit dem harmonischen Geschmack bietet einen vollen und unverwechselbaren Espresso-Genuss

2,70 €

---

## Doppelter Espresso

4,50 €

---

## Cappuccino

Ein Drittel Espresso, ein Drittel gekochte Milch, gekrönt von einer Haube aus Milchschaum und einem Hauch Kakaopulver

3,90 €

---

## Schokolade ohne Sahne

3,90 €

## Schokolade mit Sahne

4,10 €

---

## Latte Macchiato

Heiße Milch, Espresso und Milchschaum verführerisch geschichtet

4,50 €

# unsere teeauswahl

## Schwarzer Tee

Darjeeling TGFOP1 Blend Silverhill  
Darjeeling Blend mit kräftiger dunkler Tasse

---

Ostfriesen Sonntagstee mit Vanillestückchen  
Typische Ostfriesen Broken Mischung aus hochwertigen  
Schwarztees mit Vanillestücken (2%)

---

Schwarztee Karamell Toffee  
Schwarztee, Aroma

---

Assam TGFOP1 2ND Flush Monipur  
Assam Tee mit kräftiger, malziger Note  
und kupferfarbener Tasse

## Grüner Tee

Aromatisierter Grüner Tee „Ingwer-Zitrone“  
Grüner Tee, Lemongras, Ingwer geschnitten,  
Zitronenfruchtgranulat, gefr. getr. Aroma

---

Grüntee Cranberry Dream  
Grüner Tee, Aromen, Cranberrystücke (2%),  
Kornblumenblüten, Sonnenblumenblüten

## Kräuter Tee

Rotbuschtee Sahnehäubchen  
Rotbuschtee, Joghurtgranulat und Aromen

---

Rotbuschtee Frische Himbeere  
Rotbuschtee, Aromen und Himbeerstücke (4%)

---

Rotbuschtee Karamell  
Rotbuschtee, Karamellstücke (8%), (Magerkondensmilch,  
Zucker, Glukosesirup, Butterfett, Feuchthaltemittel,  
E420, Emulgator: E471) Aromen

Tea for one: **4,90 €**



# KENNZEICHENUNGEN ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

## Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff
2. Konservierungsstoff
3. Nitritpökelsalz
4. mit Nitrat
5. mit Antioxidationsmittel
6. mit Geschmacksverstärker
7. geschwefelt
8. geschwärzt
9. gewachst
10. mit Phosphat
11. mit Süßungsmittel(n)
12. enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)
13. kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken (Zuckeraustauschstoff)
14. mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
15. chininhaltig
16. coffeinhaltig
17. Alkohol
18. Sulfite

## Kennzeichnungspflichtige Allergene:

- a1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- a2. Glutenhaltiges Getreide (Roggen)
- a3. Glutenhaltiges Getreide (Gerste)
- a4. Glutenhaltiges Getreide (Hafer)
- b. Krebstiere
- c. Ei
- d. Fisch
- e. Erdnuss
- f. Soja
- g. Milch (einschließlich Laktose)
- h1. Schalenfrüchte (Walnuss),
- h2. Schalenfrüchte (Haselnuss)
- h3. Schalenfrüchte (Mandeln),
- h4. Schalenfrüchte (Pecannuss)
- h5. Schalenfrüchte (Macadamianuss),
- h6. Schalenfrüchte (Pistazie)
- h7. Schalenfrüchte (Cashewkerne),
- h8. Schalenfrüchte (Paranuss)
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesam
- l. Schwefeldioxid und Sulfite
- m. Lupine
- n. Weichtiere