

JODUCUS

WEINSTUBE • RESTAURANT • GALERIE • CATERING



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

www.joducus.de

vor speisen

Brot mit Aioli ^(a1, c)

4,20 €

Kalamata Oliven ^(a1)
mit Knoblauchbrot

6,90 €

Ägyptisches Fladenbrot ^(a1, c, g, 1) (nicht vegetarisch)
gefüllt mit Gouda, pikant gewürzt, dazu Aioli Creme

7,20 €

Überbackener Fetakäse ^(a1, g)
mit Tomaten und Zwiebeln, dazu Brot

7,90 €

Garnelen-Spieße ^(a1, g, j)
mit Salat und Aioli,
dazu Knoblauchbrot.

12,90 €

Antipasti ^(a1, c, g, i, 2)
eine Reise durch die Welt der mediterranen Vorspeisen,
mit Knoblauchbrot serviert

Ideal für 2 Personen

12,90 €

sup pen

Tomatensuppe ^(a1, g)

mit Gouda, Chili und Honig abgeschmeckt

4,90 €

Zwiebelsuppe ⁽¹⁷⁾

mit Majoran verfeinert, dazu Käse- Croûtons

4,90 €

Lengericher Kartoffelsuppe ^(g)

mit Schinkenstreifen und Knoblauch

4,90 €

Hummersuppe ^(a1, d, g, 1, 17)

verfeinert mit einem guten Schuss Cognac

5,50 €

Fischsuppe ^(a1, b, g, 17)

mit frischem Gemüse, Pernod und „Meer“

5,90 €



salat bar

Mozzarella „Caprese“ ^(a1, h3)

Tomaten und Mozzarella, mit hausgemachtem Pesto

10,20 €

„Athen“ ^(a1, g)

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

12,50 €

„Joducus“ ^(a1, g, 1, 2)

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

13,50 €

„Caesar's Salad“ ^(a1, g, 2)

Gebrautes Hähnchenbrustfilet auf frischem Blattsalat-Potpourri,
dazu reichen wir Parmesan-Vinaigrette

13,90 €

Frutti di mare ^(a1)

Salatmix mit
gebratenen Fischfilets und Garnelen

15,90 €

Alle Salate werden mit offenfrischem Brot serviert

*Dressings: Kräuter ^(j), French ^(c, g, j),
Aceto Balsamico ^(j) oder Senf-Honig ^(c, g)*

Salat als Beilage

klein 4,90 €, groß 6,90 €

für den kleinen hunger

Gebratene Champignons ^(a1, g)
an einem Salatbouquet,
dazu reichen wir Kräutercreme mit Brot

7,90 €

Italienisches Bauernbrot ^(a1, h3, g, j, 2)
mit Schinken und Mozzarella überbacken,
dazu ein Salatbouquet

8,90 €

Mediterrane Variation ^(a1, c, g)
Gegrillte Peperoni, Oliven, Fetakäse und
gebackener Mozzarella, dazu Aioli Creme mit Brot

9,90 €

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

12,50 €

Holzfaller Steak ^(a1, j)
Ein kleines Rumpsteak auf geröstetem Brot,
mit Schmorzwiebeln und Salatbouquet.

13,90 €



vege tarisches

„Die Knolle“^(g, j)

Riesen-Ofenkartoffel mit Aioli
und einem Salatnest

8,90 €

Riesen-Ofenkartoffel ^(c, g, j)

mit Salat und hausgemachter Aioli oder Kräutercreme
mit gebratenem Gemüse **9,90 €**

mit Hähnchenbrustfilet **12,20 €**

mit Roastbeefstreifen **13,90 €**

Ars Vivendi ^(a1, h3, j)

Überbackenes Ciabatta-Brot mit frischen Tomaten,
Mozzarella und hausgemachtem Pesto,
dazu ein Salatbouquet

10,90 €

Nudelauf ^(a1, g, i, 1)

Broccoli, Blumenkohl, Champignons,
und Tomaten mit Gouda überbacken

12,50 €

Gebackener Fetakäse „Sagauki“^(a1, c, g, j)

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

12,90 €

Pfannkuchen „Joducus“ ^(a1, c, g, i, j)

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

12,90 €

wraps

El Vegetablo ^(a1, g, i, j)

mit geschmortem Gartengemüse

10,50 €

El Porko ^(a1, g, j)

Schweinerückenstreifen, Champignons, Möhren und Zuckerschoten

12,90 €

El Pollo ^(a1, g, i, j)

Hähnchenbrustfiletstreifen mit verschiedenem Gemüse

14,20 €

El Toro ^(a1, g, j)

Roastbeefstreifen, Zwiebeln, Paprika und Peperoni


14,90 €

La Pesca ^(a1, g, i, j)

Fischfilet und marktfrisches Gemüse

14,90 €

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



nudel gerichte

Penne al arrabiata ^(g, g, h3, 3)

Nudeln mit Speck, Oliven, Peperoni
und mediterranem Gemüse in einer
fruchtigen Tomaten-Sauce

12,50 €

Tortellini di tonno ^(a1, g, h3)

mit Champignons, Erbsen, Zwiebeln und
Thunfisch in einer Tomaten-Basilikum-Sauce angerichtet

14,90 €

Penne pimiento Verde ^(a1, g, h3)

mit Hähnchenbruststreifen, Paprika-Zucchini-Gemüse
in Basilikum-Pfeffer-Sauce

14,30 €

Penne con gamberetti ^(a1, d, g, 17)

Gebratene Garnelen mit Wokgemüse und Zitronengras,
in einer Hummersauce serviert

14,90 €

Pennnudeln „Diana“ ^(a1, g)

Lachsfilet vereint mit Spinat und Käsesauce,
mit Zitrone verfeinert

15,90 €

Frisch - Saisonal - Persönlich mit Ihnen abgestimmt.
Lassen Sie sich von uns auch zu Hause verwöhnen.
Unsere Erfahrung gibt Ihnen rundum Sicherheit zum Wohlfühlen.

Ihr Joducus-Catering Team

auf läufe

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

11,90 €

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

15,30 €

Fischgratin „Marseille“ (a1, b, g, i, 1, 17)
Verschiedene Fischfilets auf Béchamel-Kartoffeln,
mit frischem Gemüse in einer Hummer-Cognac-Sauce
und mit Gouda gratiniert

15,90 €

Auflauf „Tiroler Art“ (a1, g, i)
Nudeln mit Hähnchenbrustfiletstreifen,
frischen Champignons und Gemüse in Rahmsauce,
mit Mozzarella überbacken

15,90 €

„Aufgelaufenes“ (a1, g, 17)
Geschmortes Lammfleisch auf Paprika,
Zucchini-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln,
mit Fetakäse überbacken

17,90 €



fisch & meer

Riesengarnelen ^(a1, c, g)

in Knoblauchbutter gebraten,
dazu Salat und Knoblauchbrot

1/2 lbs **15,90 €**

1 lbs **24,90 €**

Viktoriabarsch-Filet (Pikant) ^(a1, g)

an Orangen gebraten,
serviert auf frischem Marktgemüse,
dazu Rot-Curry-Sauce

18,50 €

Lachsfilet ^(a1, b, g, i, 17)

Gebratenes Lachsfilet auf frischem Marktgemüse
und Hummersauce

22,90 €

Fischplatte ^(a1, b, g, h3, i, k, 17)

Alles was das Meer zu bieten hat
Ab 2 Personen

pro Person **28,90 €**

Beilagen:

Salzkartoffeln, Pommes frites, Gratinkartoffeln ^(g, 2),
Ofenkartoffel, Bratkartoffeln, Basmatireis, Butternudeln,
Rosmarinkartoffeln, Kroketten

rusti kales

Rumpsteak ^(j)

Ganz klassisch mit hausgemachter Kräuterbutter
und einem gemischten Salat

26,90 €

Meat Love ^(g,i)

Herzhaftes Rumpsteak serviert mit einer Green-Pepper-Sauce
an einem Salatbouquet

27,90 €

Rumpsteak „Texas Jack“ ^(j)

mit geschmorten Zwiebeln und Peperonis,
dazu einen Salsa-Dip mit einem Salatbouquet

28,90 €

Rumpsteak „Tiroler Art“ ^(a1, c, g, 17)

an einer Rahmsauce, mit Bacon Würfeln,
Champignons und Schmorzwiebeln

28,90 €

„Surf and Turf“ ^(a1, c, g, 17)

Rumpsteak mit Garnelen-Spieß auf Hummer-Sauce,
Salatgarnitur und hausgemachtem Knoblauchdip

29,90 €

Alle Steaks (ca. 350 g) werden mit Fettrand gebraten und serviert

Beilagen: Salzkartoffeln, Pommes frites, Gratinkartoffeln, Ofenkartoffel,
Bratkartoffeln, Basmatireis, Butternudeln, Rosmarinkartoffeln, Krokette.

gut bürgerliches

Schweinerückensteak „Mailänder Art“ (g, h3, j)
mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu ein Salatbouquet
15,90 €

Gutsherrenschnitzel (a1, g, j, 17)
Paniertes Schweinerückenschnitzel mit Rahmsauce und
frischen Champignons, dazu einen Beilagensalat
15,90 €

Alejandro Schweinerückensteak (a1, g, 17)
mit Schmorzwiebeln und Speckbohnen an Rahmsauce
16,90 €

Berner Rahmgeschnetzeltes (a1, g, i)
Schweinegeschnetzeltes mit frischen Champignons
in Rahmsauce, bedeckt von Broccoli und Blumenkohl,
gratinert mit Gouda
16,90 €

Winzer Pfanne
drei Medaillons vom Schweinefilet, im Speckmantel
gebraten, mit frischem Marktgemüse und Sauce Hollandaise
18,50 €

Schweinefilet „Dijon“ (Garzeit ca. 25 min.) (a1, g)
Schweinefiletmittelstück mit Dijoner-Senf-Zwiebel Füllung,
im Schinkenmantel gebraten, an einer Rahm-Sauce serviert,
dazu ein gemischter Salat
18,90 €

Beilagen: Salzkartoffeln, Pommes frites, Gratinkartoffeln (g, 2),
Ofenkartoffel, Bratkartoffeln, Basmatireis,
Butternudeln, Rosmarinkartoffeln, Kroketten.

feine küche

Hähnchenbrustfilet „Thailändischer Art“ ^(g)
mit Wok-Gemüse und Kokosmilch verfeinert,
dazu eine Reistimbale (leicht scharf)

16,50 €

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

17,50 €

Lammgeschnetzeltes ^(a1, 17)
mit Ratatouille Gemüse, Bohnen und Peperoni
in Rosmarinjus dazu eine Reistimbale

18,50 €

Lammkeule „Andalusische Art“ ^(a1)
an einem herzhaften Prinzessbohnen,
mit Rosmarinsauce serviert

19,50 €

Beilagen:

Salzkartoffeln, Pommes frites, Gratinkartoffeln ^(g, 2), Ofenkartoffel,
Bratkartoffeln, Basmatireis, Butternudeln, Rosmarinkartoffeln, Kroketten.

kinder karte

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

4,90 €

Bibi Blocksberg
Fischstäbchen mit Pommes frites

6,50 €

Benjamin Blümchen
Hähnchenschnitzel mit Pommes frites

6,90 €

Pumuckel
Schweineschnitzel mit Kroketten

6,90 €



des sert

Sylter Rote Grütze ^(a1, g)
mit Vanille-Sauce

4,90 €

Vanilleeis ^(a1, g)
mit heißen Kirschen
oder
heißer Schokoladen-Sauce

5,90 €

Eisvariation ^(g)
von verschiedenen Eissorten
mit frischen Früchten

6,90 €

Schokoladen-Nuß-Parfait ^(c, g, h3)
mit frischen Früchten und Sahne

7,50 €

heiße getränke

Café American

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

2,50 €

Café au lait

2,90 €

Original ital. Espresso

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

2,20 €

Doppelter Espresso

3,90 €

Cappuccino

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

2,90 €

Schokolade ohne Sahne

2,90 €

Schokolade mit Sahne

3,20 €

Latte Macchiato

Heiße Milch, Espresso und Milchschaum verführerisch geschichtet

3,40 €



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: **3,90 €**

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

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