

# 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](http://www.joducus.de)

# **vor** speisen

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

4,20 €

---

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

6,80 €

---

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

6,90 €

---

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

7,90 €

---

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

12,90 €

---

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

12,90 €

---

# sup pen

Tomatensuppe <sup>(a1, g)</sup>  
mit Gouda, Chili und Honig abgeschmeckt  
4,90 €

---

Zwiebelsuppe <sup>(17)</sup>  
mit Majoran verfeinert,  
dazu Käse-Croûtons  
4,90 €

---


Lengericher Kartoffelsuppe <sup>(g)</sup>  
mit Schinkenstreifen und Knoblauch  
4,90 €

---

Hummersuppe <sup>(a1, d, g, 1, 17)</sup>  
verfeinert mit einem guten Schuss Cognac  
5,50 €

---

Fischsuppe <sup>(a1, b, g, 17)</sup>  
mit frischem Gemüse, Pernod und „Meer“  
5,90 €



# salat bar

## Mozzarella „Caprese“ <sup>(a1, h3)</sup>

Tomaten und Mozzarella, mit hausgemachtem Pesto

9,90 €

---

## „Athen“ <sup>(a1)</sup>

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

11,90 €

---

## „Joducus“ <sup>(a1, 1, 2)</sup>

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

12,90 €

---

## „Caesar's Salad“ <sup>(a1, 2)</sup>

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

13,50 €

---

## Frutti di mare <sup>(a1)</sup>

Salatmix mit gebratenen  
Fischfilets und Garnelen

15,90 €

*Alle Salate werden mit offenfrischem Brot serviert*

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

Salat als Beilage

klein 4,90 €, groß 6,90 €

# für den kleinen hunger

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

**7,90 €**

---

**Italienisches Bauernbrot** <sup>(a1, h3, j, 2)</sup>  
mit Schinken und Mozzarella überbacken,  
dazu ein Salatbouquet

**8,90 €**

---

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

**9,90 €**

---

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

**11,90 €**

---

**Holzfaller Steak** <sup>(a1, j)</sup>  
Ein kleines Rumpsteak auf geröstetem Brot,  
mit Schmorzwiebeln und Salatbouquet.

**13,50 €**



# vege tarisches

„Die Knolle“<sup>(g, j)</sup>

Riesen-Ofenkartoffel mit Aioli  
und einem Salatnest

**8,90 €**

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

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

mit Hähnchenbrustfilet **11,50 €**

mit Roastbeefstreifen **13,90 €**

Ars Vivendi <sup>(a1, h3, j)</sup>

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

**10,90 €**

Nudelauf <sup>(g, i, j)</sup>

Broccoli, Blumenkohl, Champignons,  
und Tomaten mit Gouda überbacken

**11,90 €**

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

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

**12,90 €**

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

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

**12,90 €**

# wraps

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

mit geschmortem Gartengemüse

**9,90 €**

---

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

Schweinerückenstreifen, Champignons, Möhren und Zuckerschoten

**11,90 €**

---

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

Hähnchenbrustfiletstreifen mit verschiedenem Gemüse

**12,90 €**

---

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

Roastbeefstreifen, Zwiebeln, Paprika und Peperoni

**13,90 €**


---

## La Pesca <sup>(a1, g, i, j)</sup>

Fischfilet und marktfrisches Gemüse

**14,90 €**

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



# nudel gerichte

## Penne al arrabiata <sup>(g, h3, 3)</sup>

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

11,90 €

---

## Penne pimiento Verde <sup>(g, h3)</sup>

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

13,90 €

---

## Tortellini di tonno <sup>(g, h3)</sup>

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

13,90 €

---

## Penne con gamberetti <sup>(a1, d, g, 17)</sup>

Gebratene Garnelen mit Wokgemüse und Zitronengras,  
in einer Hummersauce serviert

13,90 €

---

## Pennnudeln "Diana" <sup>(g)</sup>

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

**13,90 €**

---

**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

**15,50 €**

---

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

**15,50 €**

---

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

**17,50 €**

# fisch & meer

Riesengarnelen <sup>(a1, c, g)</sup>  
in Knoblauchbutter gebraten,  
dazu Salat und Knoblauchbrot

1/2 lbs **15,90 €**

1 lbs **24,90 €**

---

Viktoriabarsch (Pikant) <sup>(a1, g)</sup>  
an Orangen gebraten,  
serviert auf frischem Marktgemüse,  
dazu Rot-Curry-Sauce

**16,90 €**

---

Lachsfilet <sup>(a1, b, g, i, 17)</sup>  
Gebratenes Lachsfilet auf frischem Marktgemüse  
und Hummersauce

**20,90 €**

---

Fischplatte <sup>(a1, b, g, h3, i, k, 17)</sup>  
Alles was das Meer zu bieten hat  
*Ab 2 Personen*

pro Person **26,90 €**

---

## Beilagen:

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

# rusti kales

## Rumpsteak <sup>(j)</sup>

Ganz klassisch mit hausgemachter Kräuterbutter  
und einem gemischten Salat

25,90 €

---

## Meat Love <sup>(g,i)</sup>

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

26,90 €

---

## Rumpsteak „Texas Jack“ <sup>(j)</sup>

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

27,90 €

---

## Rumpsteak „Tiroler Art“ <sup>(a1, g)</sup>

an einer Rahmsauce, mit Bacon Würfeln,  
Champignons und Schmorzwiebeln

27,90 €

---

## „Surf and Turf“ <sup>(a1, c, g, 17)</sup>

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

28,90 €

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

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

# gut bürgerliches

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

15,90 €

## Gutsherrenschnitzel (a1, c, 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, gratiniert mit Gouda

16,90 €

## Winzer Pfanne

drei Medaillons vom Schweinefilet, im Speckmantel gebraten,  
mit frischem Marktgemüse und Sauce Hollandaise

17,90 €

## Schweinefilet „Dijon“ (Garzeit ca. 25 min.) (a1, 17)

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

15,90 €

---

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

16,90 €

---

Lammgeschnetzeltes <sup>(a1, 17)</sup>  
mit Ratatouille Gemüse, Bohnen und Peperoni  
in Rosmarinjus dazu eine Reistimbale

17,90 €

---

Lammkeule „Andalusische Art“ <sup>(a1)</sup>  
an herzhaften Prinzessbohnen  
mit Rosmarinsauce serviert

17,90 €

---


Lammfilet „auf leckere Art“ <sup>(a1, 17)</sup>  
mit Zucchini-Tomatengemüse  
auf einer Rosmarin-Olivensauce

25,90 €

---

## Beilagen:

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



# kinder karte

Ernie und Bert (6, h3, i)

Penne mit Tomaten-Sauce

4,90 €

---

Benjamin Blümchen

Hähnchenschnitzel mit Pommes frites

6,50 €

---

Pumuckel

Schweineschnitzel mit Kroketten

6,50 €

---

Bibi Blocksberg

Fischstäbchen mit Pommes frites

6,50 €

# des sert

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

4,90 €

---

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

5,90 €

---

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

6,90 €

---

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

6,90 €



# 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

2,70 €

---

## Original ital. Espresso

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

2,10 €

---

## Doppelter Espresso

3,70 €

---

## Cappuccino

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

2,70 €

---

## Schokolade ohne Sahne

2,70 €

## Schokolade mit Sahne

2,90 €

---

## Latte Macchiato

Heiße Milch, Espresso und Milchschaum verführerisch geschichtet

3,10 €



# unsere teeauswahl

## Schwarzer Tee

Darjeeling TGFOP<sub>1</sub> 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 TGFOP<sub>1</sub> 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: **3,00 €**

# 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