



## Apéritifs

370	Martini trocken	5 cl	3,20 €
371	Martini rot	5 cl	3,20 €
372	Martini weiß	5 cl	3,20 €
373	Sherry Sandemann, trocken	5 cl	3,20 €
431	Kir Royal, Sekt mit Cassis	0,1l	5,90 €
433	Aperol Sprizz	0,2l	6,90 €
434	Hugo Holunder, Prosecco, Soda	0,2l	6,90 €
435	Lillet wild Berry	0,2l	7,20 €

## Bier frisch vom Fass

201	Gold Ochsen Original	0,5 l	4,60 €
202	Gold Weisse Hefeweizen	0,5l	4,70 €

## Flaschenbier

206	Gold Ochsen alkoholfrei	0,33l	4,40 €
200	Gold Ochsen Pils	0,33l	4,40 €
208	Köstritzer Schwarzbier	0,33l	4,50 €
203	Gold Weisse dunkles Weizen	0,5l	4,70 €
204	Gold Weisse Kristall Weizen	0,5l	4,70 €
210	Gold Weisse leichtes Weizen	0,5l	4,70 €
214	Alkoholfreies Weizen	0,5l	4,70 €

## Biermischgetränke

205	Radler <sup>ml</sup>	0,5l	4,50 €
211	Cola – Bier <sup>14</sup>	0,5l	4,60 €
212	Cola – Weizen <sup>14</sup>	0,5l	4,60 €
213	Ruß	0,5l	4,60 €

## Alkoholfreie Getränke

500	afri Cola <sup>14</sup>	0,3 l	3,70 €
501	afri ohne Zucker <sup>14</sup>	Fl 0,33	3,80 €
502	Bluna Orange	Fl 0,33	3,80 €
503	Bluna Zitrone <sup>2</sup>	0,3 l	3,60 €
504	Bluna Cola Mix <sup>1234</sup>	0,3 l	3,60 €
506	Softdrinks groß (afri Cola, Bluna Cola Mix, Bluna Zitrone)	0,4 l	4,70 €
505	Navinta Tafelwasser	0,3l	2,50 €
509	Navinta Tafelwasser	0,4 l	3,60 €
507	Aqua Panna Stilles Wasser	Fl 0,25	3,60 €
508	Teinacher Stilles Wasser	Fl 0,5	4,40 €
511	Teinacher Stilles Wasser	Fl 0,75	6,50 €
512	Teinacher Gourmet Classic	Fl 0,5	4,40 €
510	San Pellegrino	Fl. 0,75	6,90 €
513	Schweppes Ginger Ale 15	Fl. 0,2	3,50 €
514	Schweppes Bitter Lemon 5	Fl. 0,2	3,50 €
515	Schweppes Tonic Water 5	Fl. 0,2	3,50 €

## Säfte

519	Apfelsaftschorle	0,3 l	3,70 €
520	Apfelsaftschorle	0,4l	4,60 €
521	Apfelsaft	0,2l	3,60 €
522	Orangensaft	0,2l	3,60 €
523	Maracujasaft	0,2l	3,60 €
524	Schwarzer Johannisbeernektar	0,2l	3,60 €
527	Saftschorle	0,4l	4,90 €

## Heiße Getränke

102	Tasse Kaffee "Schümlí"	3,50 €
103	Latte Macchiato	4,50 €
104	Cappuccino mit Milchschaum	3,90 €
105	Großer „Cafe au lait“	4,30 €
106	Tasse Espresso	2,60 €
107	Doppelter Espresso	4,20 €
108	Glas Tee	3,50 €
109	Große Schokolade m. Schlagsahne	5,40 €
113	Espresso Macchiato	2,80 €
410	Glühwein	4,50 €

## Rotwein

406	Casa Solar Tinto, Barrique trocken, Cosecheros y Criadores, Castilla, Spanien	0,2l	6,20 €
407	Vitiano Rosso d'Umbria IGT , trocken, Italien	0,2l	7,50 €
408	Haberschlechter Dachsberg Trollinger mit Lemberger QbA, halbtrocken fruchtiger typischer Württemberger	0,2l	6,50 €
409	Malbec, Mendoza AC trocken, Finca Sopenia, Tupungato, Argentinien	0,2l	7,80 €

## Weißwein

401	Chardonnay delle Dolomiti IGT, Leichter trockener, schmackhafter Wein. Cantina Ethica/Lavis, Italien	0,2l	7,20 €
402	Pinot Grigio delle Dolomiti IGT trocken mit dezenter Säure und feiner, Frucht, Cantina Lavis, Trento, Italien	0,2l	7,20 €
403	Lugana San Benedetto halbtrocken, Zenatto Peschiera Del Garda, Italien	0,2l	8,20 €

## Rose

411	Domaine Maurel, Rose Cabardes, trocken, Pays d'Oc IGP, Ventaneac (Cabardes), Südfrankreich	0,2l	7,20 €
412	Santa Barbara Sensuade Rosato trocken, fruchtig Italien IGT	0,2l	7,90 €
414	Weinschorle	0,2l	6,80 €

## Long Drinks

380	Campari Soda <sup>1</sup>	24 cl	7,50 €
381	Campari Orange <sup>1</sup>	24 cl	8,50 €
382	Gin Tonic <sup>5</sup>	24 cl	8,50 €
383	Gin & Orange	24 cl	8,50 €
384	Wodka Lemon <sup>5</sup>	24 cl	8,50 €
385	Wodka & Orange	24 cl	8,50 €
386	Bacardi Cola <sup>14</sup>	24 cl	8,50 €
387	Jack Cola <sup>14</sup>	24 cl	8,50 €

## Prosecco

425	Prosecco Di Valdobriade IGT	0,75l	33,00 €
426	Prosecco Di Valdobriade IGT	0,1l	4,80 €

## Obstbrände

310	Kirsch	2 cl	3,50 €
311	Himbeere	2 cl	3,50 €
312	Williamsbirne	2 cl	3,50 €
313	Mirabelle	2 cl	3,50 €
317	Grappa Cellini	2 cl	3,50 €
316	Grappa Bonollo Amarone Barrique	2 cl	5,90 €

## Klare Schnäpse

302	Tequila silver	2 cl	3,40 €
307	Moskovskaya russ. Wodka	2 cl	3,40 €

## Whisky

341	Johnnie Walker Black Label	2 cl	3,90 €
342	Chivas Regal, 12 Jahre alt	2 cl	5,20 €
343	Jack Daniels	2 cl	3,50 €
344	Jim Beam, Bourbon	2 cl	3,50 €
346	Glenfiddich, pure Malt	2 cl	4,80 €
347	Bushmills Malt	2 cl	4,80 €
348	Glen Grant	2 cl	4,80 €

## Likör & Bitter

327	Sambuca	2 cl	3,60 €
328	Old Bailey`s Irish Cream	2 cl	3,60 €
329	Jägermeister	2 cl	3,60 €
331	Fernet Branca	2 cl	3,60 €
332	Averna <sup>2</sup>	2 cl	3,60 €
333	Ramazzotti Amaro	2 cl	3,60 €

## Weinbrand & Cognac

361	Remy Martin V.S.O.P.	4 cl	5,80 €
363	Metaxa, 7 Sterne	4 cl	5,20 €
364	Hennessy Fine de Cognac	4 cl	6,60 €

*Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung*

*1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoffen  
3 mit Antioxidationsmittel | 4 koffeinhaltig  
5 chininhaltig*

**Ulm**  
Im „Fischkasten“  
Marktplatz 15+16  
89073 Ulm  
Telefon 07 31/60 20 800  
Fax 07 31/60 20 810

## Aus dem Suppentopf

- 1 **Ochsen-Bouillon<sup>3</sup>** € 7,20  
mit Fleisch und Mini - Maultaschen.  
Die gibb Kraft
- 3 **John Benton's Pot<sup>3</sup>** € 7,20  
Pikant und rassig, mit viel drin...  
Paprika, Chilli, rote Bohnen, Rindfleisch  
und grüne Pfefferkörner - herzhaft und kräftig.
- 2 **Zwiebelsuppe "Provence"<sup>3</sup>** € 6,80  
mit Weißwein und den typischen Kräutern der Provence  
verfeinert und würzigen Käsetoast im Ofen überbacken.
- 80 **Tomaten-Rahmsuppe<sup>3</sup>** € 6,20  
von frischen Tomaten, mit Sahnehäubchen und Croûtons.

## Kleine Köstlichkeiten

- 5 **Weinbergschnecken<sup>4</sup>** € 9,20  
ein halbes Dutzend, mit würziger  
Kräutercreme und Baguette.
- 6 **J.B. Cheeseburger** € 14,80  
160g aus reinem Rindfleisch, Eisbergsalat, Burgersauce,  
Cheddar-Käse, Gurken, Tomaten & karamellierte  
Zwiebeln mit Pommes frites.
- 7 **Toast „John Benton“<sup>2</sup>** € 13,20  
gegrillte Truthahnbrust mit  
Rahmchampignons auf Toast, Sauce Hollandaise
- 8 **Medaillon „Toscan“<sup>1</sup>** € 17,90  
zwei kleine Schweinemedallions mit Champignons à la  
crème, serviert mit Kartoffelkroketten.
- 9 **Salisbury-Steak<sup>4</sup>** € 14,30  
Rind-, frisch gehackt  
mit Kräutercreme und Pommes frites.
- 10 **Steak „Mignon“<sup>1</sup>** € 23,80  
ein kleines Rinderhuf - Steak, überzogen mit  
Kräuter-Steaksauce, dazu Pommes frites.
- 11 **Buffalo Chicken Wings** € 13,50  
gewürzte Hähnchenteile mit Sour Cream,  
Knoblauchbaguette, Pommes frites.

Zu jeder Jahreszeit erwartet Sie eine Vielfalt verschiedener Salate, immer frisch vom Markt, dazu leckere, hausgemachte Salatsaucen nach eigenen Rezepten zubereitet.

- x **John Benton Dressing**  
die phantasievolle Salatsauce, würzig-pikant  
mit vielen Kräutern und Gewürzen.
- x **Swiss Dressing**  
sahnig-leicht, mit Eigelb, französischem Senf,  
mildem Sherryessig und bestem Salatöl.
- x **Italian Dressing**  
Ausgewählte gartenfrische Kräuter,  
italienischer Rotweinessig und ein  
wenig Salatöl.

## Steaks

- 30 **Huftsteak<sup>4</sup> 200g** € 18,80  
aus dem besten Stück der Rinderkeule.
- 31 **Huftsteak<sup>4</sup> 250g** € 23,50  
das „Große“, kernig und saftig.
- 32 **Junior Rumpsteak<sup>4</sup> 200g** € 22,60  
kräftig und herzhaft im Geschmack, ohne Fettrand.
- 33 **Big Rumpsteak<sup>4</sup> 300g** € 25,80  
unser großes Rumpsteak mit dem typischen Fettrand.
- 34 **Filetsteak<sup>4</sup> 200g** € 29,80  
das zarteste Stück vom Rind, völlig fettfrei.
- 35 **Putensteak<sup>4</sup> 220g** € 15,80  
aus der Putenbrust, zart und kalorienarm.
- 36 **Schweinerückensteak<sup>4</sup> 220g** € 15,50  
eine gute Portion, mit würziger Kräutercreme.
- 37 **Rib Eye Steak<sup>4</sup> 300g** € 26,90  
ein kleiner Fettkern macht das Steak  
beim Grillen besonders schmackhaft.

Die Grammangaben entsprechen dem Rohgewicht des Fleisches.  
**Wie sollen wir Ihr Steak grillen, englisch – medium – durch?**  
**Ohne Mehrpreis** servieren wir Ihnen zu Ihrem Steak knusprig geröstetes Knoblauchbaguette und würzige Kräutercreme.

## Salate frisch serviert - oder vom Buffet

- 72 **JB -Salat Bowl** €5,60  
ein natürliches Salatvergnügen aus vielen knackigen  
Salaten mit der Salatsauce Ihrer Wahl serviert
- 73 **Chef-Salat<sup>231</sup>** € 9,80  
die große Portion aus vielen frischen Salaten  
mit Tomaten, einem gekochtem Ei,  
Schinken-Käse-Röllchen, dazu knuspriges Knoblauchbaguette
- 75 **American Salat<sup>2</sup>** € 13,90  
die große Salatkomposition mit saftig gebratener  
Putenbrust, rosa Grönland-Crevetten, krossen  
Speckscheiben, darüber JB-Dressing. Serviert mit  
knusprig getoastetem Knoblauchbaguette.

*Alle Zusatzstoffe, die nach §9 der Zusatzstoffe  
Zulassungsverordnung kenntlich gemacht werden  
müssen, sowie Allergene sind in unserer  
Informationsmappe einzusehen.  
1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoffen  
3 mit Geschmacksverstärker  
4 mit Alkohol*

## Spezialitäten

- 40 **„John Benton“ Steak 200g** € 29,90  
ein zartes Rumpsteak mit JB-Kräuter Steaksauce, dazu  
servieren wir Ihnen knackig frischen Salat.
- 41 **„Peppers“<sup>1</sup> 200g** € 25,30  
ein herzhaftes Huftsteak in einer rassig-scharfen Sauce mit  
grünem Madagaskar Pfeffer, verfeinert mit Cognac.
- 42 **Beef mit Champignons<sup>2</sup> 200g** € 25,30  
das Beste aus der Rinderkeule zart gereift und ohne Fett,  
mit frischen Champignons, Speck und Zwiebeln.
- 43 **Medaillons vom Schweinefilet<sup>1,4</sup> 180g** € 21,90  
rosa am Stück gegrillt, in Pommery Senfsauce.
- 44 **Filet vom Lammrücken<sup>4</sup> 220g** € 25,30  
mariniert in feinem Kräuteröl und auf dem Grill gebraten,  
mit Kräutercreme.
- 45 **Sahnegeschnetzeltes** € 16,80  
zubereitet mit Champignons, Zwiebeln, Wein und Rahm,  
dazu empfehlen wir Kartoffelrösti.
- 46 **„John Benton“ Grillteller<sup>2</sup> 240g** € 20,90  
3 Medaillons am Spieß, gegrillt mit Paprika, knusprigem  
Speck und Zwiebeln, dazu würzige Kräutercreme.
- 47 **Gemüse der Saison<sup>1</sup>** € 16,80  
ganz frisch zubereitet, eine bunte Palette von  
verschiedenen Gemüsen mit Sauce Hollandaise.

Bei diesen Spezialitäten ist eine der folgenden Beilagen im  
Preis enthalten: Pommes frites, Rösti, Kroketten, Ofenkartoffel,  
Butterreis, Country-Kartoffeln, Petersilien-Kartoffeln

## Für Kenner: Spare Ribs

Kräftig-fleischige Schweinerippen, knusprig gegrillt, mit der echten amerikanischen Spare Rib-Sauce im Ofen überbacken.

- 50 **eine große Portion ca. 650g** € 19,80
- 51 **eine kleine Portion ca. 300g** € 14,20

## „Fangfisch“

- 48 **Norwegischer Lachs<sup>1</sup>** € 22,90  
angerichtet, auf Pommery-Senfsauce dazu servieren wir  
Petersilienkartoffeln und einen bunten Salat.
- 49 **Zanderfilets<sup>1</sup>** € 19,90  
in der Pfanne mit Zitronenbutter zubereitet,  
Petersilienkartoffeln, Butterkarotten und  
Brokkoligemüse mit Sauce Hollandaise.

## Beilagen

- 60 **Baked Potato** € 4,90  
mit Sour Cream
- 61 **Pommes frites, Rösti oder Kroketten** € 4,20
- 62 **Country - Kartoffeln** € 5,40  
Würzige Kartoffelecken mit Schale, dazu Sour Cream
- 63 **Butterreis** € 2,80
- 64 **Red Beans** € 4,30  
kräftige rote Bohnen mit Speck<sup>2</sup> und Zwiebeln
- 65 **Maiskolben** € 4,70  
vom Grill
- 66 **FrISChe Champignons** € 5,10  
gebraten mit Speck<sup>2</sup> und Zwiebeln
- 67 **Kräuter-Steaksauce „JB“<sup>1,4</sup>  
oder Pfefferrahmsauce<sup>1,4</sup>** € 3,80
- 68 **FrISChe Sour Cream** € 2,80  
Portion extra
- 69 **Knuspriges Knoblauchbaguette<sup>3</sup>** € 1,70  
frisch geröstet, Portion extra
- 77 **Portion Kräutercreme** € 2,20
- 70 **Gemüse der Saison<sup>1</sup>** € 6,40  
Verschiedenes Gemüse, frisch zubereitet  
mit Sauce Hollandaise
- 78 **Blattspinat „Brasserie“** € 5,20  
feinwürzig mit Zwiebeln in der Pfanne gebraten
- 79 **Coleslaw „American Style“** € 4,80  
hausgemachter, frischer Weißkohlsalat  
mit Karotten- und Gurkenraspeln

## JB zeigt Herz für Kinder (bis 12 Jahre)

- 57 **Großer Pommes-Teller** € 5,80  
viele knusprige Pommes frites mit Mayo oder Ketchup.
- 58 **Paniertes Schnitzel** € 9,20  
mit knusprigen Pommes frites.
- 59 **Chicken Nuggets** € 9,20  
mit Pommes und leckerem Tomatenketchup.

...und als Nachtisch Servieren  
wir eine (riesige) Eiskugel,  
gratis!

Dessert  
& Eis  
finden Sie auf  
unserer Süßspeisenkarte.