

Vorspeisen

Camembertecken frisch vom Laib geschnitten ^C	€ 8,50
paniert und mit Wildpreiselbeeren und Salatbouquet serviert Baked camembert cheese with cowberries and aside salad	
Carpaccio vom Rind ^{C,G}	€ 10,50
Fein geschnittenes Rindfleisch mit Hausdressing und Parmesan Spänen Finely sliced beef with house dressing and parmesan	
Paniertes Zucchini-Schiffchen ^{I,A}	€ 10,90
mit Schinken und Käse gefüllt an gemischtem Salat Thin slices of zucchini filled with ham and cheese with salad aside	

Suppen

Tagessuppe	€ 4,50
Bitte Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter Soup of the day, please ask our waiter	
Forellencremesuppe ^{C,E}	€ 5,50
mit knusprigen Brotcroûtons Trout cream soup refined with roasted bread	
Flädlesuppe ^F	€ 5,50
Rinderkraftbrühe mit feinen Pfannkuchenstreifen Beef broth with fines stripes of pancakes	
Bärlauch Cremesuppe ^C	€ 5,90
mit frischer Sahne verfeinert Soup of wild garlic with cream refined	

Salate der Saison

Beilagensalat bunt garniert ^{C,F,G}	€ 4,90
Side salad	
Großer Salatteller ,Gengenbach` ^L	€ 12,80
Blattsalate angemacht mit unserem Hausdressing bunt garniert mit Streifen von gebratener Hähnchenbrust Mixed leaf salad with our house dressing and slices of roasted chicken breast	
Großer Salatteller ,Schwarzwald` ^{C,F,G,5}	€ 11,90
Gemischter Salat angemacht mit unserem Hausdressing garniert mit gebratenen Champignons, Zwiebeln, Speck und Croutons Mixed salad with fried mushrooms, onions, bacon and croutons	
Großer Salatteller ,Kinzig` ^{C,F,G,I}	€ 14,90
Gemischter Salat angemacht mit unserem Hausdressing garniert mit gegrilltem Fischfilet Mixed salad with our house dressing and grilled fish fillets	
Großer Salatteller ,Tagliata di Manzo` ^{C,F,G,L}	€ 15,90
Bunt gemischter Salatteller an Balsamico Dressing mit marinierten Rindersteakstreifen Colorful mix of salads with balsamic dressing and marinated stripes of beef filet	
Alle unsere Salate werden mit leckerem Weißbrot serviert.	
All our salads are served with baguette	

Kleine Vesperpause

Wurstsalat Straßburger Art ^{1,4,5,C,F,G}	€ 9,80
Reichlich garnierter Wurstsalat mit feinen Käsestreifen und Zwiebeln, dazu frisches Gengenbacher Brot Sausage salad with cheese, onions and bread	
Strammer Max ^{1,2,3,5,A,C,E,F}	€ 9,60
Brot überbacken mit Schinken und Käse, gekrönt mit zwei Spiegeleiern Bread gratinated with ham and cheese topped with two fried eggs	

Italienische Pasta von Silvia

Farfalle mit Sommergemüse und Garnelen

in Basilikum Pesto geschwenkt

€ 12,90

Farfalle with vegetables and big shrimps in basil pesto sauce

Spaghetti mit Lachswürfeln in Tomatensahnesoße ^{A,C,E,I,F}

€ 13,50

und gehobeltem Parmesan dazu ein Beilagensalat

Spaghetti with salmon slices in tomato cream sauce, parmesan and side salad

Kartoffelgnocchi ^{A,C,E,F}

€ 12,80

mit karamellisierten Birnen und Gorgonzola verfeinert,
dazu ein Beilagensalat

Gnocchi with caramelized pears and gorgonzola, served with a side salad

Genuss & Vielfalt

Schnitzel Wiener Art ^{A,C,E,F,G}

€ 15,90

Knusprig paniertes Schnitzel vom Schwein,

Pommes frites und ein Beilagensalat, gerne auch glutenfrei

Wiener Schnitzel (pork), fries and side salad, without gluten aswell

Kinzig Burger ^{A,B,C,E,G}

€ 16,50

Unser hausgemachter Burger mit Rindfleisch (200 gr.),

Salat, Speck und Gouda, serviert mit Pommes frites

Our homemade beef burger (200 gr.), salad, bacon, cheese and fries

Zanderfilet ^{1,C,I,L}

€ 21,50

auf der Haut gebraten, an zerlassener Limettenbuttersauce,

serviert mit Marktgemüse und Bratkartoffeln

Pike-perch fillet with lime butter sauce, vegetables and fried potatoes

Heimisches Rumpsteak ^{C,F}

€ 24,90

zart gebraten, serviert mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln,

knusprigen Bratkartoffeln und Marktgemüse

Rump steak served with herb butter, roasted onions, fried potatoes and vegetables

Badisches Schäufile ^{A,C,E}

€ 13,50

serviert mit hausgemachtem Kartoffelbrei und Weinsauerkraut

Smoked shoulder of pork with homemade mashed potatoes and sauerkraut

Cordon bleu vom Kalb ^{A,C,E}	€ 20,50
serviert mit Kroketten und einem Beilagensalat Escalope of veal filled with ham and cheese, croquettes and a small salad	
Zeit zum Dessert-Schlemmen	
Italienische Eiscreme ohne Sahne ^C	€ 3,60
Mixed ice-cream	
Italienische Eiscreme mit Sahne ^{1,C}	€ 4,10
Mixed ice-cream with whipped cream	
Tagesdessert	€ 4,30
Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter Daily dessert, please ask our waiter	
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne ^{A,C,E}	€ 5,50
einfach lecker! Warm apple strudel with vanilla ice cream and wiped cream	
Prickelnde Erfrischung ^{A,C,E,J,L} 	€ 5,60
Zweierlei Sorbets mit prickelndem Sekt im Glas serviert Sorbet with sparkling wine served in a glas	
Sommernachtstraum ^{2,4,A,C,L}	€ 5,80
Schoko-Lava-Kuchen mit Orangenfilets und Grand Marnier Chocolate cake with orange fillets and Grand Marnier	
Frische badische Erdbeeren mit cremigem Vanilleeis und Sahne ^C	
Fresh strawberries with vanilla ice cream and whipped cream	

¹ Stabilisator

² Geschmacksverstärker E621

³ Antioxidationsmittel E300/ E301

^A Eier und Ei-Erzeugnisse

^C Milch und Milch-Erzeugnisse (Laktose)

^E Gluten haltiges Getreide

^G Senf und Senf-Erzeugnisse

^I Fische und Fisch-Erzeugnisse

^K Krebstiere und Krebstier-Erzeugnisse

^M Weichtiere (Mollusken)

⁴ Konservierungsstoff E250

⁵ Nitritpökelsalz

^B Sesam und Sesam-Erzeugnisse

^D Soja und Soja-Erzeugnisse

^F Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse

^H Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse

^J Nüsse (Schalenfrüchte)

^L Schwefeldioxid und Sulphit

^N Lupinen und Lupinen-Erzeugnisse

**Alle Gerichte können Spuren von Allergenen-Lebensmittel/-Zutaten enthalten.
All dishes may contain traces of allergen food/ingredients.**