



## Herzlich Willkommen

Wir freuen uns, Sie in unserem Hotel und Restaurant begrüßen zu dürfen.

Wir sind ein junges Unternehmen und dennoch in der vierten Generation tätig. Tradition und Moderne sind für uns keine Gegensätze, sondern Bestandteil unserer Philosophie.

Geng's Linde besteht aus dem Stammhaus und dem gegenüberliegenden Gästehaus. Hier, in unserem Restaurant, wurde vor über 300 Jahren die Basis unseres Unternehmens geschaffen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

**Silvia und Christian Geng**

St.-Gallus-Straße 37

79780 Stühlingen- Mauchen

Tel + 49 (0) 7744 12 55

Fax + 49 (0) 7744 63 54

Mail [info@gengslinde.de](mailto:info@gengslinde.de)

Web [www.gengslinde.de](http://www.gengslinde.de)

### Öffnungszeiten

Montag- Samstag	17 <sup>00</sup> - 23 <sup>00</sup>
Sonntag/ Feiertag	11 <sup>00</sup> - 22 <sup>00</sup>
Dienstag	Ruhetag

### Küchenzeiten

Montag- Samstag	17 <sup>00</sup> - 20 <sup>30</sup>
Sonntag/ Feiertags	11 <sup>30</sup> - 20 <sup>00</sup>



## Aperitif

Hausaperitif <sup>Su</sup>	0,1 l	4,50 €
Rieslingsekt trocken mit Mauchener schwarzem Johannisbeerlikör verfeinert		
Glas Hausmarke <sup>Su</sup>	0,1 l	4,10 €
Riesling Sekt trocken, Winzerkeller Breisach		
Spritziger alkoholfreier Cocktail <sup>11</sup>	0,2 l	3,40 €
Martini bianco oder rosso <sup>Su 8</sup>	5 cl	3,90 €
Campari Orange <sup>1 8</sup>		4,90 €
Aperol Spritz <sup>1 8</sup>		6,40 €
Aperol mit Maracujasaft <sup>1 8</sup>		4,90 €

## Sekt und Prosecco

Geng's Hausmarke <sup>Su</sup>	0,75 l	19,00 €
Riesling Sekt Brut, Winzerkeller Breisach		
zartfruchtig nach Pfirsich, Williamsbirne und Zitrusfrüchte, feinperliges und anhaltendes Mousseux		
Fontane Prosecco Superior Valdobbiadene DOCG extra dry	0,75l	22,00 €
Agricola Rive della Chiesa, Volpago del Montello		
Glera-Traube, aus der Kernzone Valdobbiadene, blumig angenehm frisch und elegant		
Pinot Rose Brut handgerüttelt <sup>Su</sup>	0,75 l	28,00 €
Weingut Clauß, Nack, Baden	0,375 l	17,00 €
anhaltend feine Perlage, Duft nach Kräutern und etwas Pfeffer, wirkt zupackend und ist feinwürzig		
Winzersekt Cuvee Brut Qualitätsschaumwein	0,75l	30,00 €
Weingut LCK, Erzingen, Baden		
Assamblage aus Müller-Thurgau, Grau- und Spätburgunderweinen, klassischen Flaschengärung		

## Aperitifempfehlung

Glas Rieslingsekt mit Mauchener Quittenlikör verfeinert 0,1l 4,50 €

## Geng<sup>s</sup> Menü

Ziegenfrischkäse mit bunten Blattsalaten <sup>Sf Sc 1</sup>  
Apfel-Feigen-Chutney und Walnusskrokant

\* \* \*

Gebratenes Rinderfilet mit Zwiebel-Senf-Kruste <sup>E M G</sup>  
Rotweinsauce  
Marktgemüse und Bärlauchpizokel

oder

Gebratene Medaillons vom Seeteufel <sup>F M G</sup>  
Mediterranes Gemüse und Bärlauchnudeln

\* \* \*

Hausgemachte Creme Brulee mit Cassissorbet <sup>E M Sc</sup>

Menü Fisch 36,90 €      Menü Fleisch 39,90 €

## Weinempfehlung

2015	Chardonnay Vinum Nobile QbA trocken	0,25l	7,50 €
	Oberkircher Winzergenossenschaft, Ortenau, Baden	0,75l	22,00 €
	schöne Fruchtkomponenten in der Nase, saftige Beerenaromen wenig Grapefruit, harmonische Gesamtstruktur, feiner Schmelz und dezente Holznote		
2014	Flor de Vetus DO	0,25l	8,00 €
	Bodegas Vetus, Toro, Zamora	0,75l	24,00 €
	100% Tempranillo, 9 Monate im Barrique, am Gaumen voll mit Aromen von Brombeeren, Blumen, feine Holzaromatik und präsenten Tannin		

## Vorspeisen

Bunter Gartensalat <small>E M Sf 1</small>	3,90 €
Ziegenfrischkäse mit bunten Blattsalaten <small>Sf Sc 1</small> Apfel-Feigen-Chutney und Walnusskrokant	7,90 €
Gengs Rauchlachs mit Senf-Dillsauce <small>G M E F Sf 1</small> Kartoffelblini und Salatbukett	9,90 €
Hausgemachte Ricotta-Spinat Ravioli <small>G E M</small> Sautierte Waldpilzen und Weißweinschaum	12,90 €

## Suppen

Rinderbrühe mit Kräuterflädle und Butternockerl <small>G E M Se</small>	4,40 €
Kartoffel-Bärlauchsuppe <small>M Se</small>	5,40 €

## Salate

Bunter Gartensalat mit gebratener Maispouardenbrust <small>E M Sf 1</small>	13,90 €
Salate der Saison mit gebratenen Filets von der Dorade <small>E M Sf 1</small>	15,90 €
Hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung <small>E M Sf 1</small> Sauerrahmdipp und Couscous Salat	12,90 €

## Wir setzen auf Tradition...

Panierte Schnitzel vom Qualivo-Schwein <small>G E M S f 1</small> Pommes Frites und bunte Gartensalate	14,90 €
Geschnetzelte Rinderleber „sauer“ mit Bratkartoffeln <small>E M S f 1</small> bunte Gartensalate	17,90 €
Kinzigtaler Klassiker Sauerbraten und gesottene Rinderzunge <small>G E M</small> Marktgemüse und hausgemachte Spätzle	18,90 €
Cordon Bleu vom Kalb <small>G E M 2 3 4</small> mit Schinken und Käse gefüllt Pommes Frites	19,90 €
Rumpsteak vom Angus Rind <small>G M S f</small> Röstzwiebeln oder Kräuterbutter Pommes Frites	19,90 €

## ... ohne altmodisch zu sein

Gebratene Maispouardenbrust mit Rotweinjus <small>M E</small> Marktgemüse und Pommes Dauphine	16,90 €
Geschwenkte Streifen vom Kalb und Rind <small>M</small> Waldpilze und Kartoffelrösti	18,90 €
Gebratenes Rinderfilet mit Zwiebel-Senf-Kruste <small>E M G</small> Marktgemüse und Bärlauchpizokel	29,90 €
Gebratene Medaillons vom Seeteufel <small>F M G</small> Mediterranes Gemüse und Bärlauchnudeln	26,90 €

## Vegetarisch

Hausgemachte Bärlauchpizokel mit Bergkäse gratiniert <small>G M</small> Marktgemüse und Waldpilzen	11,90 €
---	---------

## Vesperkarte

Wurstsalat mit Bauernbrot <small>G E M Sf 2 3 4</small>	7,40 €
wahlweise mit Bratkartoffeln	9,40 €
Elsässer Wurstsalat mit Bergkäse und Bauernbrot <small>G E M Sf 1 2 3 4</small>	8,00 €
wahlweise mit Bratkartoffeln	10,00 €
Paar Bauernbratwürste <small>3</small>	7,90 €
mit Röstzwiebeln und Bauernbrot	
wahlweise mit Bratkartoffeln	9,90 €
Kutteln mit Brot <small>4</small>	10,90 €
wahlweise mit Kartoffel- Rösti	13,90 €
Panierte Schweineschnitzel mit Bauernbrot <small>G E M</small>	8,90 €
Toast Hawaii... mal anders <small>G E M Sf 1 2 3 4 5</small>	8,40 €
Gengs Burger mit Pommes Frites <small>G E M</small>	10,99 €

Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck,  
den er zurücklässt, ist bleibend.

**Johann Wolfgang von Goethe**

### Deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe

<b>Allergene</b>		Sellerie	Se	mit Nitrit Pökelsalz	3
Gluten haltiges Getreide	G	Senf	Sf	mit Antioxidationsmittel	4
Krebstiere	K	Sesamsamen	Sn	mit Geschmacksverstärker	5
Eier	E	Schwefeldioxid/ Sulphite	Su	geschwefelt	6
Fische	F	Lupinen	L	gewachst	7
Erdnüsse	Er	Weichtiere	W	mit Süßungsmittel	8
Sojabohnen	So	<b>Zusatzstoffe</b>		mit Phosphat	9
Milch	M	mit Farbstoff	1	Koffein haltig	10
Schalenfrüchte	Sc	konserviert	2	Chinin haltig	11