

Vorspeisen

Hausgemachte Wildterrine ^c	€ 8,90
mit Preiselbeersahne auf Wirsinggemüse Home made game pie with cowberries and cabbage	
Carpaccio vom Rind ^{c, G}	€ 10,50
Fein geschnittenes Rindfleisch mit Hausdressing und Parmesan Spänen Finely sliced beef with house dressing and parmesan	
Streifen von der Entenbrust	€ 12,90
rosa gebraten auf pflückfrischem Salat Thin slices of duck breast on a fresh salad	

Suppen

Tagessuppe	€ 4,50
Bitte Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter Soup of the day, please ask our waiter	
Maronencremesuppe ^c	€ 5,70
mit Gin verfeinert Cream soup of marron chestnuts refined with Gin	
Creamesuppe vom Hokkaidokürbis ^{c, I}	€ 5,90
mit Garnelenspieß Pumpkin cream soup with shrimps	
Wildessenz mit Wurzelgemüse ^{c, F}	€ 6,20
und Fleischeinlage Game consommé with vegetables and meat	

Salate der Saison

Beilagensalat bunt garniert ^{C,F,G}	€ 5,50
Side salad	
Großer Salatteller ,Gengenbach ^{C,F,G}	€ 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}	€ 12,90
Gemischter Salat angemacht mit unserem Hausdressing garniert mit gebratenen Champignons, Zwiebeln, Speck und Croûtons 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 mit marinierten Rindersteakstreifen Colorful mix of salads with balsamic dressing and marinated stripes of beef filet	
Alle unsere Salate werden mit leckerem Weißbrot serviert. ^E	
All our salads are served with baguette	

Kleine Vesperpause

Wurstsalat Straßburger Art ^{1,4,5,C,F,G,E}	€ 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}	€ 8,90
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

Tagliatelle mit deftigem Ragout vom Wildschwein ^{A,C,E}	
mit Preiselbeerbirne garniert	€ 16,90
Tagliatelle noodles with ragout of wild boar and cowberry pear	
Spaghetti mit Lachswürfeln in Tomatensahnesoße ^{A,C,E,I,F}	€ 15,80
und gehobeltem Parmesan dazu ein Beilagensalat	
Spaghetti with salmon slices in tomato cream sauce, parmesan and side salad	
Kartoffelgnocchi ^{A,C,E,F}	€ 13,50
mit karamellisierten Birnen und Gorgonzola verfeinert	
Gnocchi with caramelized pears and gorgonzola	

Genuss & Vielfalt

Schnitzel Wiener Art ^{A,C,E,F,G}	€ 16,90
Knusprig paniertes Schnitzel vom Schwein, Kartoffelchips und ein Beilagensalat, gerne auch glutenfrei	
Wiener Schnitzel (pork), chips and side salad, without gluten aswell	
Kinzig Burger ^{A,B,C,E,G}	€ 17,50
Unser hausgemachter Burger aus Rindfleisch (200 gr.), Salat, Speck und Gouda, serviert mit Kartoffelchips	
Our homemade beef burger (200 gr.), salad, bacon, cheese and chips	
Zanderfilet ^{1,C,I,L}	€ 22,50
auf der Haut gebraten, in Hummersauce, serviert mit Jasminreis und Spinat	
Pike-perch fillet with lobster sauce, rice and spinach	
Heimisches Rumpsteak ^{C,F}	€ 25,90
zart gebraten, serviert mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, knusprigen Bratkartoffeln und Marktgemüse	
Rump steak served with herb butter, roasted onions, fried potatoes and vegetables	
Cordon bleu vom Kalb ^{A,C,E}	€ 22,50
serviert mit Kroketten	
Escalope of veal filled with ham and cheese, croquettes	

Zeit zum Dessert-Schlemmen

Italienische Eiscreme ohne Sahne ^C	€	3,90
Mixed ice-cream		
Italienische Eiscreme mit Sahne ^{1,C}	€	4,40
Mixed ice-cream with whipped cream		
Tagesdessert	€	4,50
Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter		
Daily dessert, please ask our waiter		
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{A,C,E,1}	€	5,20
einfach lecker!		
Warm apple strudel with vanilla sauce		
Heißes Pflümli ^{A,C,}	€	5,50
Heiße Zimtzwetschgen mit zartschmelzendem Bratapfeleis		
Warm plums with cinnamon and baked apple ice cream		
Wintermärchen ^{2,4,A,C,L}	€	5,60
ofenwarmes Schokosoufflé auf Calvados Apfelragout		
Chocolate cake with calvados apple ragout		

¹ Stabilisator

² Geschmacksverstärker E621

³ Antioxidationsmittel E300/ E301

⁴ Konservierungsstoff E250

⁵ Nitritpökelsalz

^A Eier und Ei-Erzeugnisse

^C Milch und Milch-Erzeugnisse (Laktose)

^E Gluten haltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷)

^F Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse

^G Senf und Senf-Erzeugnisse

^I Fische und Fisch-Erzeugnisse

^K Krebstiere und Krebstier-Erzeugnisse

^M Weichtiere (Mollusken)

^B Sesam und Sesam-Erzeugnisse

^D Soja und Soja-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.