

## Vorspeisen

<b>Caprese <sup>c</sup></b>	€ 9,80
Tomaten und Mozzarella dünn geschnitten und mit hausgemachtem Kräuter-Pesto verfeinert Tomatoes and Mozzarella cheese with home made pesto of herbs	
<b>Carpaccio vom Rind <sup>c,G</sup></b>	€ 10,90
Fein geschnittenes Rindfleisch mit Hausdressing und Parmesan Spänen Finely sliced beef with house dressing and parmesan	
<b>Streifen von Räucherlachs <sup>I,A</sup> auf hausgemachtem Kartoffelrösti mit Salatbukett</b>	€ 11,50
Thin slices of smoked salmon on top of a home made potato cake with salad aside	

## Suppen

<b>Tagessuppe</b>	€ 4,30
Bitte Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter Soup of the day, please ask our waiter	
<b>Frühlingszwiebel супpe <sup>E,F</sup></b>	€ 4,90
mit knusprigen Brotcroûtons Spring onion soup refined with roasted bread	
<b>Rinderkraftbrühe <sup>F</sup></b>	€ 5,90
mit Rindfleischeinlage und bunten Gemüsestreifen Beef broth with meat and fines stripes of vegetables	

## Salate der Saison

<b>Beilagensalat bunt garniert</b> <sup>C,F,G</sup> Side salad	€ 4,90
<b>Großer Salatteller mit Balsamico Pilzen</b> <sup>C,F,G,L</sup> Blattsalate angemacht mit unserem Hausdressing bunt garniert mit in Balsamico gebratenen Pilzen Mixed leaf salad with our house dressing and roasted mushrooms	€ 10,80
<b>Großer Salatteller ‚Schwarzwald‘</b> <sup>C,F,G,5</sup> Gemischter Salat angemacht mit unserem Hausdressing garniert mit frittierten Topinambur Chips, Zwiebeln, Speck und Croutons Mixed salad with fried Jerusalem artichoke chips, onions, bacon and croutons	€ 12,90
<b>Großer Salatteller ‚Kinzig‘</b> <sup>C,F,G,I</sup> Gemischter Salat angemacht mit unserem Hausdressing garniert mit gegrilltem Fischfilet Mixed salad with our house dressing and grilled fish fillets	€ 14,90
<b>Großer Salatteller ‚Tagliata di Manzo‘</b> <sup>C,F,G,L</sup> Bunt gemischter Salatteller an Balsamico Dressing mit marinierten Rindersteakstreifen Colorful mix of salads with balsamic dressing and marinated stripes of beef filet	€ 15,90
<b>Alle unsere Salate werden mit leckerem Baguette serviert.</b> All our salads are served with baguette	

## Kleine Vesperpause

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

## Pasta

- Tagliolini Butter & Salbei** <sup>A,C,E,F,G</sup> € 10,90  
 serviert mit Pinienkernen, frischem Salbei und geriebenem  
 Parmesan dazu ein Beilagensalat  
 Tagliolini with butter, sage, pine nuts and side salad
- Spaghetti mit Lachswürfeln in Weißweinsahne-Sud** <sup>A,C,E,I,F</sup> € 13,50  
 und gehobeltem Parmesan dazu ein Beilagensalat  
 Spaghetti with salmon slices in white wine cream sauce, parmesan and side salad
- Kartoffelgnocchi** <sup>A,C,E,F</sup> € 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** <sup>A,C,E,F,G</sup> € 14,90  
 Knusprig paniertes Schnitzel vom Schwein,  
 Pommes frites und ein Beilagensalat, gerne auch glutenfrei  
 Wiener Schnitzel (pork), fries and side salad
- Kinzig Burger** <sup>A,B,C,E,G</sup> € 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** <sup>1,C,I,L</sup> € 18,50  
 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** <sup>C,F</sup> € 23,90  
 zart gebraten, serviert mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln,  
 knusprigen Bratkartoffeln und Rosenkohl  
 Rump steak served with herb butter, roasted onions, fried potatoes and Brussels sprouts

## Zeit zum *Dessert-Schlemmen*

<b>Italienische Eiscreme ohne Sahne</b> <sup>C</sup>	€	<b>3,60</b>
Mixed ice-cream		
<b>Italienische Eiscreme mit Sahne</b> <sup>1,C</sup>	€	<b>4,10</b>
Mixed ice-cream with whipped cream		
<b>Tagesdessert</b>	€	<b>4,30</b>
Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter		
Daily dessert, please ask our waiter		
<b>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</b> <sup>A,C,E</sup>	€	<b>5,50</b>
einfach lecker!		
Warm apple strudel with vanilla ice cream and wiped cream		
<b>Prickelnde Erfrischung</b> <sup>A,C,E,J,L</sup> ✓	€	<b>5,60</b>
Zweierlei Sorbets mit prickelndem Sekt im Glas serviert		
Sorbet with sparkling wine served in a glas		
<b>Frühlingserwachen</b> <sup>2,4,A,C,L</sup>	€	<b>5,90</b>
Schoko-Lava-Kuchen mit Orangenfilets und Grand Marnier		
Chocolate cake with orange fillets and Grand Marnier		

<sup>1</sup> Stabilisator

<sup>2</sup> Geschmacksverstärker E621

<sup>3</sup> Antioxidationsmittel E300/ E301

<sup>A</sup> Eier und Ei-Erzeugnisse

<sup>C</sup> Milch und Milch-Erzeugnisse (Laktose)

<sup>E</sup> Gluten haltiges Getreide

<sup>G</sup> Senf und Senf-Erzeugnisse

<sup>I</sup> Fische und Fisch-Erzeugnisse

<sup>K</sup> Krebstiere und Krebstier-Erzeugnisse

<sup>M</sup> Weichtiere (Mollusken)

<sup>4</sup> Konservierungsstoff E250

<sup>5</sup> Nitritpökelsalz

<sup>B</sup> Sesam und Sesam-Erzeugnisse

<sup>D</sup> Soja und Soja-Erzeugnisse

<sup>F</sup> Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse

<sup>H</sup> Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse

<sup>J</sup> Nüsse (Schalenfrüchte)

<sup>L</sup> Schwefeldioxid und Sulphit

<sup>N</sup> Lupinen und Lupinen-Erzeugnisse