

## Aperitif Empfehlung

Rosato Tonic  
Ramazotti Rosato | Tonic Water | Limette  
5.00 €

### Geng<sup>s</sup> Menü

Spargelsalat mit Adlers Alemannenschinken E M  
Frühlingslauch | Schalotten | Kirschtomaten

\* \* \*

Rinderfilet Cafe de Paris E M  
Marktgemüse und Pommes Frites

**oder**

Gebratene Filets vom Wolfsbarsch & Riesencrevetten  
Thai-Currysauce  
Asiatisches Gemüse und Basmatireis

\* \* \*

Erdbeer-Rhabarberkompott mit Pistaziengebäck  
Joghurteiscreme G E M Sc

Menü Fisch 51.00 €      Menü Fleisch 53.00 €

## Weinempfehlung

2022	Meunier Blanc   Landwein trocken	0,25l	8.00 €
<b>NEU</b>	Cuvee aus Sauvignon Blanc und Müller-Thurgau Weingut Scherer & Zimmer   Kaiserstuhl   Baden Spontanvergoren   vegan   eleganter Säure spielerische Leichtigkeit animiert zu großen Schlucken	0,75l	23.00 €
2022	Rosé Qualitätswein trocken	0,25l	8.00 €
<b>NEU</b>	Weingut Rosenhof, Pfalz Mittlere Säure sorgt für angenehme Frische, Bukett von Schwarzkirsche und Himbeeren	0,75l	23.00 €

### Küchenzeiten

Montag–Samstag 17.00 – 20.30      Sonntag | Feiertag 11.30 -14.00 und 17.00- 20.00

## Aperitif

Hausaperitif Riesling Sekt trocken mit Mauchener schwarzem Johannisbeerlikör verfeinert	0,1l	5.00 €
Glas Hausmarke Rieslingsekt brut, Winzerkeller Breisach	0,1l	4.50 €
Spritziger alkoholfreier Cocktail <sup>11</sup>	0,2l	4.50 €
Martini bianco oder rosso <sup>Su 8</sup>	5 cl	4.50 €
Campari Orange oder Soda <sup>1 8</sup>		5.50 €
Sanbitter Orange oder Soda <sup>1 8</sup>		5.50 €
Aperol Spritz <sup>1 8</sup>		7.00 €
Aperol mit Maracujasaft <sup>1 8</sup>		5.50 €

## Vorspeisen

Bunter Gartensalat <sup>E M Sf 1</sup>		7.00 €
Ziegenfrischkäse mit bunten Blattsalaten <sup>Sf Sc 1</sup> Apfel- Feigen Chutney und Walnusskrokant		11.50 €
Geng <sup>s</sup> Rauchlachs mit Senf-Dillsauce <sup>G M E F Sf 1</sup> Kartoffelblini und Salatbukett		12.50 €
Spargelsalat mit Adlers Alemannenschinken <sup>E M</sup> Frühlingslauch   Schalotten   Kirschtomaten		13.00 €
Sautierte Black Tiger Garnelen Olivenöl   Chilli   Knoblauch		15.50 €

## Suppen

Rinderbrühe mit Kräuterflädle und Butternocken <sup>G E M Se</sup>		7.00 €
Spargelcremesuppe <sup>M Se</sup>		7.50 €

## Salate

Bunter Gartensalat mit gebratener Maishähnchenbrust „Supreme“ <sub>E M Sf 1</sub>	21.00 €
Salate der Saison mit gebratenen Filets vom Wolfsbarsch <sub>E F M Sf 1</sub>	23.00 €
Spargelsalat mit Balsamico Dressing <sub>E M Sf 1</sub> Frühlingslauch   Kirschtomaten Gebratenes Roastbeef   Sauerrahmdipp	30.00 €

## Wir setzen auf Tradition...

Panierte Schnitzel vom Qualivo- Schwein <sub>G E M Sf 1</sub> Pommes Frites und bunte Gartensalate	22.50 €
Rehragout mit Preiselbeeren <sub>G E M</sub> Marktgemüse   hausgemachte Spätzle	27.00 €
Cordon Bleu vom Kalb <sub>G E M 2 3 4</sub> mit Bauernschinken und Käse gefüllt Marktgemüse und Pommes Frites	31.00 €
Rumpsteak vom Angus Rind <sub>G M Sf</sub> Röstzwiebeln oder Kräuterbutter Marktgemüse und Pommes Frites	31.00 €

## ... ohne altmodisch zu sein

Gebratene Maishähnchenbrust „Supreme“ mit Bratensauce <sub>M E</sub> Spargelgemüse   Frühlingslauch   Kirschtomaten   Pommes Dauphine	25.00 €
Geschwenkte Streifen von Kalb und Rind <sub>M</sub> Waldpilzen und Kartoffelrösti	24.50 €
Rinderfilet Cafe de Paris <sub>E M F</sub> Marktgemüse und Pommes Frites	36.00 €
Gebratenes Filet von Wolfsbarsch & Riesencrevetten <sub>W F M</sub> Thai-Currysauce Asiatisches Gemüse und Basmatireis	33.00 €

## Vegetarisch

Badische Rahmkäsespätzle G M 19.00 €  
Röstzwiebeln | Schnittlauch  
Bunter Gartensalat

Hausgemachter Grünkernbratling G M 23.00 €  
Spargelgemüse | Frühlingslauch | Kirschtomaten | Pommes Dauphine

## Vesperkarte

Wurstsalat mit Bauernbrot G E M Sf 2 3 4 11.50 €  
wahlweise mit Bratkartoffeln 14.50 €

Elsässer Wurstsalat mit Bergkäse und Bauernbrot G E M Sf 1 2 3 4 12.50 €  
wahlweise mit Bratkartoffeln 15.50 €

Paar Bauernbratwürste 3 13.00 €  
mit Röstzwiebeln und Bauernbrot  
wahlweise mit Bratkartoffeln 16.50 €

Kutteln mit Brot 4 13.00 €  
wahlweise mit Kartoffel- Rösti 16.50 €

Panierte Schweineschnitzel mit Bauernbrot G E M 13.00 €

Toast Hawaii G E M Sf 1 2 3 4 5 12.00 €

Geng<sup>s</sup> Burger mit Pommes Frites G E M 14.50 €

Geng<sup>s</sup> VEGI Burger mit Pommes Frites G E M 14.50 €

### 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