

Aperitif Empfehlung

Rosato Tonic
Ramazotti Rosato | Tonic Water | Limette
5.00 €

Geng^s 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 €
NEU	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 €
NEU	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 ¹¹	0,2l	4.50 €
Martini bianco oder rosso ^{Su 8}	5 cl	4.50 €
Campari Orange oder Soda ^{1 8}		5.50 €
Sanbitter Orange oder Soda ^{1 8}		5.50 €
Aperol Spritz ^{1 8}		7.00 €
Aperol mit Maracujasaft ^{1 8}		5.50 €

Vorspeisen

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

Suppen

Rinderbrühe mit Kräuterflädle und Butternocken ^{G E M Se}		7.00 €
Spargelcremesuppe ^{M Se}		7.50 €

Salate

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

Wir setzen auf Tradition...

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

... ohne altmodisch zu sein

Gebratene Maishähnchenbrust „Supreme“ mit Bratensauce <small>M E</small> Spargelgemüse Frühlingslauch Kirschtomaten Pommes Dauphine	25.00 €
Geschwenkte Streifen von Kalb und Rind <small>M</small> Waldpilzen und Kartoffelrösti	24.50 €
Rinderfilet Cafe de Paris <small>E M F</small> Marktgemüse und Pommes Frites	36.00 €
Gebratenes Filet von Wolfsbarsch & Riesencrevetten <small>W F M</small> 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^s Burger mit Pommes Frites G E M 14.50 €

Geng^s VEGI Burger mit Pommes Frites G E M 14.50 €

Deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe

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