



★★★ Hotel Restaurant Kino

Speisekarte

Wein des Monats

“Wintergarten” Cuvée noir” QbA Baden trocken

0,25 l 6,30

Suppen

Rinderbouillon mit Markklößchen

5,40

Rinderbouillon mit Brätknödel

5,40

Lachskremsuppe mit Krabben und Croutons

6,40

Salate - Vorspeisen

Gemischter Salat

Blattsalat, angemachte Salate, Tomaten, Körner und Dressing

6,30

Großer Salatteller

mit gebackenen Garnelen und Weißbrot

15,90

Fisch

gebackenes Seehechtfilet

im knusprigen Bierteig mit Kräuterdip und Salzkartoffel

20,60

Vegan und Vegetarisch

vegan Linsencurry pikant gewürzt in Coconsnuss-Sauce

mit Gemüse und Basmati-Reis

15,60

Parmesanküchlein

mit Ratatouille-Gemüse

14,90

Wild aus heimischem Forst

Wildschweingulasch mit Champignons

dazu Preiselbeeren, hausgemachte Eierspätzle und Kartoffelkroketten

23,90

vom Grill

¼ Ente knusprig gegrillt

mit hausgemachtem Apfelblaukraut und Kartoffelknödeln

20,40



Speisekarte

Aus dem Ofenrohr

Pikanter Sauerbraten vom Jungrind

mit hausgemachtem Blaukraut und Kartoffelknödeln

19,10

Knuspriges Schweineschäufele "Fränkische Art"

mit zwei Kartoffelklößen

17,90

Klassische Hauptgerichte

Gekochter Tafelspitz vom Rind

mit Meerrettich-Soße, Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

19,10

Rieser Zwiebelrostbraten

Zartes Roastbeef mit knusprigen Röstzwiebeln, dazu hausgemachte Eierspätzle

23,90

Wiener Schnitzel vom Kalb

Nach dem Originalrezept, in Butter goldbraun gebraten,
dazu knusprige Pommes frites

23,90

Cordon bleu

vom zarten Schweinerücken, gefüllt mit Schinken und Bergkäse,
dazu knusprige Pommes frites

17,90

Ratsherrentopf

Schweinemedallions im Speckmantel, mit Champignon-Rahm,
Marktgemüse und hausgemachten Eierspätzle mit Käse gratinert

20,40

Gegrillte Hähnchenbrust,

auf Rahmsoße mit rosa Pfefferkörnern dazu Marktgemüse
und Kürbis-Kartoffel-Taler

18,50

Dessertempfehlung

Mousse au chocolate im Glas

mit Zimtkirschen und Sahne

4,90