

*Heute besonders zu empfehlen*

### **„ 4 Burgen-Topf “**

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet  
mit Champignons à la crème,  
dazu hausgemachte Spätzle 18,50

\*\*\*

### **„Zweierlei Kürbis - Rösti“**

Gemüse von Hokkaido & Butterkürbis  
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen auf Kartoffelrösti  
und Sauercreme 15,80  
vegetarisch: ohne Hähnchen 13,80

Schonend geschmorter

### **Hirschkalbsbraten aus der Keule**

mit Waldpilzrahmsauce und Preiselbeerbirne,  
dazu hausgemachte Spätzle 18,90

### **„Hähnchen-Williams“**

Gebratenes Hähnchenbruststeak mit Williamsbirne und Choronsauce,  
dazu Basmatireis 14,50

### **„Garnelen-Nudeln“**

Tagliatelle mit Black Tiger Garnelen in Knoblauch-Olivenöl,  
Karotten, Lauchstreifen und Tomaten 15,50

### **Gemüse - Grünkernmaultaschen**

Basilikumsauce und gehobeltem Parmesan 12,80

Tagessuppe 6,00

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis  
mit Kernen und steirischem Kernöl 7,50

**„ Räucherlachs Rösti “**

2 Kartoffelrösti mit 2 Rosen vom norwegischen Räucherlachs dazu Honig-Senf-  
Soße und kleine Salatgarnitur 9,80

**½ Dutzend Weinbergschnecken**  
mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken  
dazu Baguette 8,90

**Schiffs Beilagensalat** -Vegetarisch-  
Bunte Blattsalate garniert  
mit verschiedener Rohkost, Kerne & Kracherle 4,00

\* \* \* \* \*

**Großer bunter Salatteller**

Bunte Blattsalate garniert  
mit verschiedener Rohkost, Kerne & Kracherle  
wahlweise:

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 12,80

mit „Schnitzelstreifen“ 12,00

mit Räucherlachsstreifen 12,80

**Unser Sommersalat  
„Spezial“**



**Großer bunter Salatteller**

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen &  
in Knoblauchöl gebratenen **Black-Tiger-Garnelen**, dazu gehobelter Parmesan 14,50

## Endlich wieder **RUMPSTEAK !**

Argentinisches Rumpsteak vom Black-Angus Rind  
(Rohgewicht: ca. 220gr.), dazu reichen wir Schiffs Pommes  
wahlweise:

*--- Der Klassiker im Schiff ---*

**„RUSSISCHE ART“**

mit Preiselbeer-Meerrettich und Sc. Hollandaise überbacken

**„MADAGASKAR“**

mit Pfefferrahmsoße

**„KRÄUTERBUTTER“**

mit hausgemachter Kräuterbutter

**„STRINDBERG“**

mit cremigen Senf-Zwiebeln überbacken

je 20,90

~~~~~

## **SCHNITZEL - KARTE**

Panierte Schnitzel vom Schweinerücken, dazu Schiffs Pommes  
wahlweise:

**„JÄGER-ART“**

mit Champignonrahmsoße 14,00

**„RUSSISCHE ART“**

mit Preiselbeer-Meerrettich und Sc. Hollandaise überbacken 14,50

**„NECKARTALER KOCHKÄSE“**

mit hausgemachtem Kochkäse 14,50

**„MIT SOß“** mit brauner Rahmsoße 12,80

**„NAGGISCH“** 11,80

## **Fischfilet nach Tagesangebot**

bei 80° schonend gegart  
mit Blattspinat und Honig-Senf-Hollandaise,  
dazu Basmatireis 19,50

## **„Cordon Bleu“ vom Schweinerücken**

mit Emmentaler Käse und gekochtem Hinterschinken  
gefüllt, dazu Schiffs Pommes und Bratensoße 17,00

## **„Jägersteak“**

Gebratenes Schweinerückensteak mit  
Champignonrahmsoße, dazu hausgemachte Spätzle 13,00

## **„Basilikum-Nudeln“**

Tagliatelle mit Basilikumrahmsoße, Tomaten  
und gehobeltem Parmesan 12,80

## **„Käsespätzle“** -Vegetarisch-

Hausgemachte Spätzle mit Emmentaler,  
Bergkäse und Zwiebeln 11,50