

Abhol-KARTE

Unser

Abholservice

besteht weiterhin für Sie!



Abholung zu den

Küchenzeiten

unseres Restaurants

Diese sind:

Freitag bis Dienstag

17:30 – ca. 20:30 Uhr

Zusätzlich SA + SO

11:30 – ca. 14:00 Uhr

Bestellung oder Vorbestellung

ab 10.30 Uhr unter

TEL. 06229 – 324

~~~~~

**Speisekarten:**

www.zum-schiff.de / Facebook /  
Restauranteingang



**„Räucherlachs-Rösti“** (Vorspeise) -Fisch-  
2 Rosen vom norwegischen Räucherlachs  
mit Honig-Senf-Soße und Kartoffelrösti  
\*\*\*

7,50

**Unser „ 4 Burgen-Topf “**  
**Gebratene Medaillons vom Schweinefilet**  
mit Champignons à la crème,  
dazu hausgemachte Spätzle 17,50

Schonend geschmorter  
**Hirschkalbsbraten aus der Keule**  
mit Waldpilzrahmsoße und Preiselbeerbirne,  
dazu hausgemachte Spätzle 18,00

**„Zweierlei Kürbis - Rösti“**  
Gemüse von Hokkaido & Butterkürbis  
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen auf Kartoffelrösti  
und Sauercreme 15,80  
**vegetarisch:** ohne Hähnchen 13,80

**„Hähnchen-Williams“**  
Gebratenes Hähnchenbruststeak mit Willamsbirne und Choronsoße,  
dazu Basmatireis 14,00

**„Basilikum-Nudeln“**  
Tagliatelle mit hausgemachter Basilikumpesto in Rahmsoße,  
mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan 12,80

**„Garnelen-Nudeln“**  
Tagliatelle mit Knoblauchgarnelen in Olivenöl, Karotten,  
Lauchstreifen und Tomaten 15,50

**„Käsespätzle“**  
Hausgemachte Spätzle mit Emmentaler, Bergkäse und Zwiebeln 11,50

**„Cordon Bleu“ vom Schweinerücken**  
mit Emmentaler Käse und gekochtem Hinterschinken gefüllt,  
dazu Schiffs Pommes und Soße 17,00

## Schnitzel-Karte

**Panierte Schnitzel**  
vom Schweinerücken,  
dazu Schiffs Pommes  
wahlweise:

**„Jäger Art“**  
mit Champignonrahmsoße 14,00

**„Russische Art“**  
mit Preiselbeer-Meerrettich  
und Hollandaise überbacken 14,50

**„Neckartaler Kochkäse“**  
mit hausgemachtem Kochkäse  
14,50

**„mit Soß“** mit brauner Rahmsoße  
12,80

**„naggisch“** 11,80



## Beilagensalat

Bunte Blattsalate garniert  
mit verschiedener Rohkost,  
Kerne & Kracherle 3,50

\*\*\*\*\*

## Größerer Beilagensalat

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

mit gebratenen  
**Hähnchenbruststreifen**  
9,80

mit  
**„Schnitzelstreifen“**  
10,50

mit  
**Räucherlachsstreifen**  
9,80

mit  
**6 gebratenen  
Black-Tiger-Garnelen**  
13,50

## Sommersalat „Spezial“



## Größerer Beilagensalat

mit  
gebratenen  
**Hähnchenbruststreifen &**  
in Knoblauchöl gebratenen  
**Black-Tiger-Garnelen,**  
dazu gehobelter Parmesan  
14,00