

Heute besonders zu empfehlen

Schonend gegarte Gänsekeule

an Feigenrotkohl, dazu Kartoffelknödel,
eigene Soße und karamellierte Maronen

25,50

„ 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

Wildschweinbraten aus der Keule

mit Waldpilzrahmsoße und Preiselbeerbirne,
dazu hausgemachte Spätzle 19,80

„Pute-Williams“

Gebrautes Putenbruststeak mit Williamsbirne und Choronsoße,
dazu Basmatireis 14,50

„Garnelen-Nudeln“

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

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 winterlicher Beilagensalat -Vegetarisch-
Bunte Blattsalate garniert
mit verschiedener Rohkost, Kerne & Kracherle 4,50

„Der Klassiker“
Feldsalat aus Handschuhsheim
mit Speck & Kracherle 7,30

* * * * *

„Der größere Klassiker“
Großer Feldsalat aus Handschuhsheim
mit Speck & Kracherle 11,80

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 21,50

~~~~~

## 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