

Liebe Gäste,
um weiterhin unsere **gleichbleibende Qualität**
zu gewährleisten, sind wir in der aktuellen Preisentwicklung
leider gezwungen, unsere **Speise- & Getränkepreise**
anzupassen.

Wir hoffen auf Ihr Verständnis.
Ihre Schiffs-Familie

„Tagessuppe“ 6,20

„ Räucherlachs Rösti “

2 Kartoffelrösti mit 2 Rosen vom norwegischen Räucherlachs,
dazu Honig-Senf-Soße & kleine Salatgarnitur 10,50

1/2 Dutzend Weinbergschnecken

mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken, dazu Baguette 10,20

Schiffs Beilagensalat

Bunte Blattsalate garniert
mit verschiedener Rohkost, Kerne & Kracherle 4,80

Großer bunter Salatteller

Bunte Blattsalate garniert
mit verschiedener Rohkost, Kerne & Kracherle

mit gebratener Hähnchenbrust 14,50

mit norwegischem Räucherlachs 14,60

Crèmesuppe vom Hokkaido-Kürbis
mit gerösteten Kernen und steirischem Kernöl
7,50

Hausgemachte
Hokkaido-Kürbis-Serviettenknödel
leicht angebraten, mit bunten Blattsalaten und Kräuter-Joghurt-Dip
14,80

Rosa gebratene
Medaillons vom Hirschrücken im Haselnuss-Mantel
auf einer Kirsch-Pfeffersoße, dazu hausgemachte Spätzle
28,90

Unser „Vierburgen-Topf“
gebratene Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahmsöße,
dazu hausgemachte Spätzle
18,50

„Garnelen-Nudeln“
Tagliatelle mit gebratenen Black Tiger Garnelen
in Knoblauch-Olivenöl mit Karotten, bunte Pfefferkörner
Lauch & Tomaten
17,80

Hausgemachte *Gemüse-Grünkern-Maultaschen*
mit Basilikumrahmsöße und gehobeltem Parmesan
14,00

„Käsespätzle“
Hausgemachte Spätzle mit Emmentaler, Bergkäse & Zwiebeln
14,00

Fischfilet nach Tagesangebot

bei 80° schonend gegart
mit Blattspinat & Honig-Senf-Hollandaise, dazu Basmatireis
23,20

„Cordon Bleu“ vom Schweinerücken

mit Emmentaler Käse & gekochtem Hinterschinken gefüllt,
dazu Schiffs Pommes & Bratensoße 17,30

„Hähnchen-Williams“

Gebratenes Hähnchenbruststeak mit Williamsbirne & Choronsoße,
dazu Basmatireis 14,80

„Jägersteak“

Gebratenes Schweinerückensteak mit Champignonrahmsoße,
dazu hausgemachte Spätzle 14,30

Viele Gerichte bieten wir auch als „kleinere Portion“ an: abzüglich € 1,50

Extras:

Portion hausgemachte Spätzle mit Soße 4,50

Portion Schiffs Pommes mit Ketchup oder Mayo 4,20

Portion Ketchup/Mayo 0,30

Portion Bratensoße extra 2,00

Portion Jägersoße extra 2,50

Portion Hollandaise extra 3,00

Portion hausgemachter Kochkäse extra 3,00

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 23,30

~~~~~

## **SCHNITZEL - KARTE**

*Panierte Schnitzel vom Schweinerücken,*

dazu Schiffs Pommes

wahlweise:

**„ RUSSISCHE ART “**

mit Preiselbeer-Meerrettich & Sc. Hollandaise überbacken 14,80

**„ NECKARTALER KOCHKÄSE “**

mit hausgemachtem Kochkäse 14,80

**„JÄGER-ART “**

mit Champignonrahmsoße 14,80

**„ MIT SOß “** mit brauner Rahmsoße 13,20

**„ NAGGISCH “** 12,20