



In den Monaten **Januar, Februar & März** haben wir **Samstag mittags** das Restaurant geschlossen.

„Tagessuppe“ 6,50

Odenwälder

Gemüse - Grünkern - Suppe
mit Speck & Kracherle 6,50

6 Black Tiger Garnelen

in Knoblauch-Olivenöl gebraten mit Mango-Mayonnaise,
dazu Baguette 11,00

„ Räucherlachs Rösti “

2 Kartoffelrösti mit 2 Rosen vom norwegischen Räucherlachs,
dazu Honig-Senf-Soße & kleine Salatgarnitur 10,80

Schiffs Beilagensalat

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

„Der Klassiker“

Feldsalat aus Handschuhsheim mit Speck & Kracherle 7,50

Hausgebeizter *Sauerbraten* von der *Ochsenbacke*
mit eigener Soße, Apfelstücken und Mandeln, dazu Tagliatelle 20,50

„Hähnchen Curry“

Hähnchenbrust im Knusper-Cornflakesmantel, auf fruchtiger Curryrahmsoße,
dazu Basmatireis 14,90

„Europacup-Sieger - Cordon Bleu“ kurz „SGE“

vom Schweinerücken gefüllt mit hausgemachtem Kochkäse,
dazu Schiffs Pommes & brauner Bratensoße 18,50

„Garnelen-Nudeln“

Tagliatelle mit gebratenen Black Tiger Garnelen
in Knoblauch-Olivenöl mit Karotten, bunte Pfefferkörner, Lauch & Tomaten
17,90

„Steinpilznudeln“ - vegetarisch -

Tagliatelle mit Steinpilzen à la crème 18,90

„Käsespätzle“ - vegetarisch -

Hausgemachte Spätzle mit Emmentaler, Bergkäse & Zwiebeln 14,20

Fischfilet nach Tagesangebot

bei 80° schonend gegart
mit Blattspinat & Honig-Senf-Hollandaise, dazu Basmatireis
23,50

„Cordon Bleu“ vom Schweinerücken

mit Emmentaler Käse & gekochtem Hinterschinken gefüllt,
dazu Schiffs Pommes & Bratensoße 17,50

„Hähnchen-Williams“

Gebratenes Hähnchenbruststeak mit Williamsbirne & Choronsoße,
dazu Basmatireis 14,90

„Jägersteak“

Gebratenes Schweinerückensteak mit Champignonrahmsoße,
dazu hausgemachte Spätzle 14,50

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

Für unsere kleinen Gäste:

*Kleines paniertes Schiff-Schnitzel **oder** paniertes Hähnchenschnitzel*
mit Pommes und Ketchup, Mayo oder Soße 8,90

Portion hausgemachte Spätzle mit Soße 4,50

Portion Schiffs Pommes mit Ketchup oder Mayo 4,20

Extras:

Portion Ketchup/Mayo 0,30

Portion braune 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 23,60

~~~~~

## **SCHNITZEL - KARTE**

*Panierte Schnitzel vom Schweinerücken,*

dazu Schiffs Pommes

wahlweise:

**„ RUSSISCHE ART “**

mit Preiselbeer-Meerrettich & Sc. Hollandaise überbacken 14,90

**„ NECKARTALER KOCHKÄSE “**

mit hausgemachtem Kochkäse 14,90

**„ JÄGER-ART “**

mit Champignonrahmsoße 14,90

**„ MIT SOß “** mit brauner Rahmsoße 13,50

**„ NAGGISCH “** 12,30