

Sommerliche Salate

Bunte Blattsalate und verschiedene Rohkostsalate mit gebratenen Putenstreifen und Paprika – Tomaten Chutney

Laitue colorée et diverses salades crues avec des lanières de dinde rôtie et du paprika -
chutney à la tomate

12,80 €

Lachsfilet im Kartoffelmantel mit Kräuterquark und bunten Blattsalaten

Filet de saumon en manteau de pomme de terre
avec quark aux herbes et feuilles de salade colorées

16,00 €

Bunte Blattsalate mit karamelisiertem Ziegenkäse und gebackenen Sesam – Champignons an Petersilien Aioli

Laitue colorée
au fromage de chèvre caramélisé
et sésame – champignons cuit au four sur aioli au persil

13,50 €

Suppen - Potages

Hausgemachte Markklößchensuppe Consommé de quenelles à la moelle	4,50 €
Tomatencremesuppe mit Croutons und Sahnehaube Velouté de tomates avec croûtons et crème fouettée	4,40 €
Kaltes Gurkcsüppchen mit Dill verfeinert Soupe froide de concombre à l'aneth raffinée	4,20 €

Vorspeisen - Entrées

Bunter Salatteller Assiette de salade	4,20 €
6 Achatschnecken im Näpfchen mit Knoblauchbutter überbacken und Toastbrot Escargots "achatnes" (½ douzaine) en cassolette , gratinés au beurre maitre d Hotel, toast	7,80 €

Fischteller à la Schiff

große Garnele im Serranomantel am Spieß gebraten mit Petersilien-Aioli im Glas angerichtet mit Räucherlachs in Honigsensauce und kleiner Krabbencocktail auf Salatgarnitur grande crevette roulée au jambon de "Serrano" poêlée Verrine sauce aioli au Persil Saumon fume avec sa sauce moutarde et miel terrines de sandre sur lit de salade verte	9,90 €
--	--------

Vorspeisenteller nach Art des Hauses

Scheiben von Tomate – Mozarella und grüne Blattsalate, dazu Parmaschinken und Melone, Anti Pasti und ein hausgemachtes warmes Süppchen Tranches de tomate - mozarella et laitue verte, au jambon de Parme et au melon, anti pasti et une soupe chaude faite maison	11,80 €
--	---------

Hauptgerichte - plat principal

**Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites
und buntem Salatteller** 13,60 €

Escalope de porc à la viennoise avec frites et assiette de salade

**Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit Parmaschinken und Fetakäse,
an mediterranem Gemüse
und hausgemachten Dauphine Kartoffeln** 17,50 €

Cordon bleu de porc, fourré au jambon de Parme et à la feta,
aux légumes méditerranéens et pommes de terre dauphines faites maison

**Schweinefilet mit Nusskruste überbacken,
an saisonalem Gemüse und hausgemachten Kräuterknöpfle** 17,80 €

Filet de porc gratiné à la croûte de noix avec légumes saisonal
et Knepfle aux herbes fait maison

**Zwei kleine Kalbsrückensteaks
an Morchelrahmsauce mit hausgemachten Spätzle
und Gemüse garnitur** 22,00 €

Deux petits steaks de veau aux morilles a la creme,
Spätzle fait maison et garniture de légumes

**Argentinisches Rumpsteak mit Röstzwiebeln,
Pommes – Frites und buntem Salatteller** 21,50 €

Rumpsteak argentin avec oignons grillés, frites et assiette de salade

**Argentinisches Rumpsteak an grüner Pfefferrahmsauce,
mit hausgemachten Kräuterknöpfle und buntem Salatteller** 22,00 €

Rumpsteak argentin avec sauce creme au poivre vert,
Knepfle aux herbes fait maison et assiette de salade

**Pollo Fino (Hähnchenoberkeule ohne Knochen)
gefüllt mit grünem Spargel an Kräuterrahmnudeln
dazu ein bunter Salatteller** 17,80 €
Pollo Fino (pilon de poulet désossé) rempli d'asperges vertes
sur les nouilles aux herbestagiatelles et assiette de salade

**Gebratenes Filet vom Loup de Mer (Wolfsbarsch)
auf grünem Spargel,
an feiner Rieslingsauce und Butternudeln** 21,20 €
Filet de Loup de Mer frit sur les asperges vertes,
sur la sauce Riesling et les nouilles au beurre

**Gebratenes Forellenfilet an Mandelbutter
mit Petersilienkartoffeln und Gemüse garnitur** 18,80 €
Filet de truite rôtie au beurre d'amande
avec pommes de terre au persil et garniture de légumes

Für 2 Personen - pour 2 personnes

**CHATEAU BRIAND (doppeltes Argentinische Rinderfilet)
mit frischem Marktgemüse, hausgemachten Spätzle,
Pommes – Frites und buntem Salatteller** 58,00 €
Chateau briand avec des légumes du marché, Spätzle à la maison, frites,
sauce bernaïse et sauce bourguignonne et assiette de salade

Fleischlos glücklich- Végétariens

**Sommerrisotto mit Zucchini und Cherrytomaten,
dazu Kräuter – Fetakäse und gehobelter Parmesan
und ein bunter Salatteller** 15,20 €

Risotto d'été aux courgettes et tomates cerises,
aux herbes - fromage feta et parmesan en tranches et assiette de salade

**Warmer Ziegenkäse umlegt mit gegrilltem,
mediterranem Gemüse, Petersilienkartoffeln
und buntem Salatteller** 15,80 €

Fromage de chèvre chaud avec légumes méditerranéens,
Pommes de terre ou Persil et assiette de salade

Vegan - végétalien

Vegan mal anders – Burger a la Schiff

**Kichererbsen Pattie auf einem Roggenvollkornbrötchen,
mit Tomaten, Salat, gegrillter Zucchini, Paprika und grünem Spargel sowie
eine veganen Cocktailsauce
dazu gibt es Kartoffel Röstiecken mit Aiolidip
und ein bunter Salatteller** 14,90 €

Pattie de pois chiches sur un pain de seigle,
avec tomates, salade, courgettes grillées, poivrons et asperges vertes et une sauce cocktail végétalienne
De plus, il y a des röstiecken de pommes de terre avec Aiolidip
et une assiette de salade colorée

Für unsere kleinen Gäste

Pour les enfants

“Prinzessin Lillifee”
Kleines Rahmschnitzel mit Spätzle 8,30 €
Petite escalope de veau à la crème avec Knepfle

“Bob der Baumeister”
Schweineschnitzel paniert
mit Pommes frites und Ketchup 8,10 €
Escalope de porc panée avec frites et ketchup

Leckere Salate - salades délicieuses

Feinschmecker-Salat "Schiff"

gebratene Scheiben vom Rinderfilet
mit verschiedenen Schinkenvariationen, Käse
und grünem Spargel an Rohkost und
Blattsalaten mit Hausdressing ^{2),5)}

15,80 €

Tranches poêlées de filet de boeuf avec diverses variations de jambon,
fromage et asperges vertes en crudités, salade verte avec vinaigrette maison

Feinschmecker-Salat "Atlantik"

Räucherfisch und gebratene Garnelen
mit Petersilien-Aiolisauce, Käse und
grünem Spargel an Rohkost und
Blattsalaten mit Hausdressing

16,00 €

Poisson fumé et crevettes poêlées, sauce persil-aioli, fromage et
Asperges vertes en crudites, salade verte avec vinaigrette maison

Leckere Kleinigkeiten - savoureux petites choses

Dünnes Wiener Schnitzel (vom Kalb)
mit Pommes-Frites

10,80 €

Escalope de veau panée (Wiener Art) avec frites

Zwei gebratene Schweinefilets an frischer Rahmsauce,
mit hausgemachten Spätzle und kleiner Gemüse garnitur

13,00 €

Deux filets de porc poêlé en sauce à la crème avec Spätzle (pâtes) à la maison
et petit garniture de légumes

Argentinisches Rinderfilet an kräftiger Burgundersauce
mit Kräuterbutter und
hausgemachten Röstinchen

14,00 €

Filet de boeuf argentine avec beurre herbes en forte sauce bourguignonne
et petites galettes de pommes de terre

Kleines Kalbsrückenschnitzel an Morchelrahmsauce
mit hausgemachten Spätzle

14,00 €

Petit steak de veau aux morilles a la creme avec Spätzle (pâtes) à la maison

Kleines Forellenfilet an Mandelbutter mit Petersilienkartoffeln
und Gemüse garnitur

13,50 €

Petit Filet de truite rôtie au beurre d'amande
avec pommes de terre au persil et garniture de légumes

Vesperkarte (ab 17 Uhr)

Menu du Snack (a partir de 17 hrs)

Wurstsalat von der Lyoner ^{2),3),5)} 8,00 €
Salade de saucisse de Lyon

Elsäßer-Wurstsalat (mit Käse) von der Lyoner ^{2),3),5)} 8,70 €
Salade Alsacienne

Schweineschnitzel "Wiener Art" 9,30 €
Escalope de porc "Wiener Art"

**Argentinisches Rumpsteak
mit Kräuterbutter** 14,80 €
Rumsteak argentin avec beurre herbes aux oignons sautés

Toast Helene :

**Schinkentost mit Williams-Christ-Birne und Käse überbacken
und kleinem Beilagensalat** ^{2),5)} 10,50 €
Toast au jambon, poire Williams, gratine au fromage et assiette de salade

Taubergießenteller:

**Verschiedene Schinken und Salamispezialitäten,
Weich und Schnittkäse, Räucherfisch mit Honigsensauce,
Lyoner, Butter und Salatgarnitur** ^{2),3),5)} 10,80 €
Différents types de spécialités de jambon et salami
Fromage à pâte molle et mi-dure, poisson cru avec sauce moutarde et miel,
Saucisse de Lyon, beirre et salade

Portion Bratkartoffeln 4,80 €



Zu allen Gerichten reichen wir verschiedene Brote

Tous les plats sont servis avec différents petits pains