

## *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 sautierten Pfifferlingen an Petersilien Aioli**

Laitue colorée  
au fromage de chèvre caramélisé  
et et girolles sautées  
sur aioli au persil

14,80 €

## Suppen - Potages

<b>Hausgemachte Markklößchensuppe</b> Consommé de quenelles à la moelle	<b>4,50 €</b>
<b>Gazpacho (Kalte Gemüsesuppe)</b> Gaspacho (soupe de légumes froids)	<b>4,40 €</b>
<b>Pfifferlingcremesuppe mit Sahnehaube</b> Velouté de girolles à la crème	<b>4,80 €</b>

## Vorspeisen - Entrées

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

## Fischteller à la Schiff

<b>große Garnele im Serranomantel am Spieß gebraten mit Petersilien-Aioli im Glas angerichtet mit Räucherlachs in Honigsensauce und kleiner Krabbencocktail auf Salatgarnitur</b> 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	<b>9,90 €</b>
--	---------------

## Vorspeisenteller nach Art des Hauses

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

## *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 auf Pfifferlingrahmsauce,  
an saisonalem Gemüse und hausgemachten Kräuterknöpfle** **18,50 €**  
Filet de porc à la crème de girolles  
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 auf Speck – Bohnen  
mit gebratenen Pfifferlingen und hausgemachten Rösti Ecken** **23,80 €**  
Rumpsteak argentin sur Bacon – Haricots  
avec chanterelles frites et coins rösti maison

**Pollo Fino (Hähnchenoberkeule ohne Knochen)**  
**gefüllt mit Kräuterfrischkäse auf gebratenen Pfifferlingen,**  
**dazu Rosmarinkartoffeln und ein bunter Salatteller** 17,80 €  
Pollo Fino (pilon de poulet désossé) fourré au fromage à la crème aux herbes sur des girolles frites,  
avec des pommes de terre au romarin et assiette de salade

**Gebratenes Filet vom Loup de Mer (Wolfsbarsch)**  
**auf Kräuterrahmnudeln mit sautierten Crevetten** 21,20 €  
Filet de Loup de Mer frit sur les pâtes aux herbes et aux crevettes sautées

**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- Végetarien*

**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 chèvres 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 <sup>2),5)</sup>

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 crudités, 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** <sup>2),3),5)</sup> 8,00 €  
Salade de saucisse de Lyon

**Elsäßer-Wurstsalat (mit Käse) von der Lyoner** <sup>2),3),5)</sup> 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** <sup>2),5)</sup> 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** <sup>2),3),5)</sup> 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