

Suppen - Potages

Hausgemachte Markklößchensuppe Consommé de quenelles à la moelle	4,50 €
Pfifferlingcremesuppe mit Sahnehäubchen Soupe à la crème d'chanterelles	4,80 €

Vorspeisen - Entrées

Bunter Salatteller Assiette de salade	4,50 €
6 Achatschnecken im Nöpfchen 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	10,90 €
--	---------

Badische Tapasvariation

Dreierlei Badische Leckereien im Gläschen serviert Trois spécialités de Baden différentes servies dans un verre	10,50 €
---	---------

Hauptgerichte - plat principal

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

Escalope de porc à la viennoise avec frites et salade colorée

Kleine Portion **11,80 €**

**Cordon Bleu vom Schwein,
gefüllt mit Fetakäse, Serranoschinken und getrockneten Tomaten,
dazu hausgemachte Dauphine Kartoffeln** **16,90 €**

Cordon bleu du cochon, garni de fromage feta et de tomates séchée,
plus et pommes de terre dauphines faites maison

**Schweinefilet in Pfifferlingrahmsauce,
dazu hausgemachte Kräuterknöpfe
und kleines Gemüsebouquet** **18,90 €**

Filet de porc cuit à la croûte de champignons,
avec des Spätzle aux herbes faites maison et une assiette de salade colorée

Kleine Portion **14,90 €**

**Zwei kleine Kalbsrückenschnitzel
an Morchelrahmsauce mit hausgemachten Spätzle
und kleines Gemüsebouquet** **23,00 €**

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

Kleine Portion **16,50 €**

**Argentinisches Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen
und Speckbohnen dazu Pommes – Frites** **22,80 €**

Rumpsteak argentin aux girolles frites
et haricots avec frites

**Argentinisches Rinderfilet auf Burgundersauce
mit Kräuterbutter, dazu hausgemachte Röstinchen** **25,90 €**

Filet de boeuf argentin sur sauce bourgogne
au Beurre aux herbes, avec des Knepfle d'herbes maison

Kleine Portion **16,50 €**

**Zartes Putengeschnetzeltes „Züricher Art“
mit hausgemachten Kräuterknöpfle** 16,50 €
Turquie coupée en tranches avec sauce à la crème et champignons
et Spätzle aux herbes faites

Kleine Portion 14,00 €

**Gebratenes Doradenfilet mit Frühlingskruste überbacken,
dazu Butterkartoffeln** 20,50 €
Filet de dorade frit gratiné de croûte de printemps,
servi avec des pommes de terre au beurre

Kleine Portion 15,50 €

**Gebratene Garnelenspieße mit gegrilltem grünem Spargel
auf Bandnudeln an mediterraner Gemüsesauce** 18,50 €
Brochettes de crevettes frites aux asperges vertes grillées
sur pâtes ruban avec sauce aux légumes méditerranéenne

Kleine Portion 14,50 €

Für 2 Personen - pour 2 personnes

**CHATEAU BRIAND (doppeltes Argentinische Rinderfilet)
mit frischem Marktgemüse, hausgemachten Spätzle,
Pommes – Frites und buntem Salatteller** 62,00 €
Chateau briand avec des légumes du marché, Spätzle à la maison, frites,
sauce bernaïse et sauce bourguignonne et salade colorée

Vegan - végétalien

**Zuccininudeln an Tomatensauce
mit frittierten Couscoubällchen und buntem Salatteller** 14,80 €
Ratatouille dans le style de la maison
avec des boules de couscous frites et une assiette de salade colorée

Fleischlos glücklich- Végetarien

Warmer Ziegenkäse umlegt mit gegrilltem, mediterranem Gemüse, Petersilienkartoffeln 15,80 €
Fromage de chèvres chaud avec légumes méditerranéens, Pommes de terre ou Persil

Kleine Portion 12,50 €

Hausgemachte Serviettenknödel an Kräuter-Pfifferlingragout dazu ein bunter Salatteller 16,50 €
Boulettes de serviette maison avec ragoût d'herbes et de chanterelles avec une assiette à salade colorée

Kleine Portion 13,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Pour les enfants

“Prinzessin Lillifee”
Kleines Rahmschnitzel mit Spätzle 8,50 €
Petite escalope de veau à la crème avec Knepfle

“Bob der Baumeister”
Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites und Ketchup 8,50 €
Escalope de porc panée avec frites et ketchup

Spätzle mit Rahm- oder Bratensauce 5,80 €
Spaetzle à la crème ou à la sauce

Pommes - Frites mit Ketchup oder Mayonasia 5,20 €
Frites au ketchup ou à la mayonnaise

Nudeln mit Gemüsesauce 6,50 €
Nouilles à la sauce aux légumes

Pfannkuchen mit Apfelmus 5,50 €
Crêpes à la pomme

Räuberteller 0,00 €
Assiette de voleur

Sommerliche Salate - Salades d'été

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-Aioli,
grünem Spargel an Rohkost und
Blattsalaten mit Hausdressing

16,00 €

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

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

14,30 €

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

Bunte Blattsalate
mit karamellisiertem Ziegenkäse
und sautierten Pfifferlingen an Petersilien Aioli

14,80 €

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

Tomate – Mozzarella mit Kräuterpesto mariniert
mit kleinem argentinischen Rumpsteak und Salatbouquet

15,80 €

Tomate - Mozzarella marinée au pesto aux herbes
avec un petit rumpsteak argentin et bouquet de salade

Vesperkarte (ab 17 Uhr)

Menu du Snack (a partir de 17 hrs)

Wurstsalat von der Lyoner ^{2),3),5)} Salade de saucisse de Lyon	8,50 €
Elsäßer-Wurstsalat (mit Käse) von der Lyoner ^{2),3),5)} Salade Alsacienne	9,50 €
Schweineschnitzel "Wiener Art" Escalope de porc "Wiener Art"	9,30 €
Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter Rumsteak argentin avec beurre herbes aux oignons sautés	16,80 €
<u>Toast Helene :</u>	
Schinkentost mit Williams-Christ-Birne und Käse überbacken und kleinem Beilagensalat ^{2),5)} Toast au jambon, poire Williams, gratine au fromage et assiette de salade	10,50 €
<u>Taubergießenteller:</u>	
Verschiedene Schinken und Salamispezialitäten, Weich und Schnittkäse, Räucherfisch mit Honigsensauce, Lyoner, Butter und Salatgarnitur ^{2),3),5)} 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	10,80 €
Portion Bratkartoffeln	4,80 €



Zu allen Gerichten reichen wir verschiedene Brote

Tous les plats sont servis avec différents petits pains