

Suppen - Potages

Hausgemachte Markklößchensuppe

Consommé de quenelles à la moelle

4,80 €

Pfifferlingcremesuppe mit Sahnehaube und Kräuteröl

Velouté de giroles à la crème fouettée et à l'huile d'herbes

5,20 €

Vorspeisen - Entrées

Bunter Salatteller

Assiette de salade

4,50 €

6 Achatnschnecken im Nöpfchen mit Knoblauchbutter überbacken und Toastbrot

Escargots "achatnes" (½ douzaine) en cassolette, gratinés
au beurre maître d'Hotel, toast

7,80 €

Fischteller à la Schiff

große Garnele im Serranomantel am Spieß gebraten mit Petersilien-Aioli im Glas angerichtet mit Räucherlachs und Heilbutt in Honigsenssauce und geräucherter Makrelenfilet auf Salatgarnitur

grosses crevettes frites à la broche dans un enrobage serrano

Servi avec aioli au persil dans un verre

au saumon fumé et flétan à la sauce moutarde au miel et

filet de maquereau fumé sur une garniture de salade

11,50 €

Hauptgerichte - plat principal

**Kalbschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites
und kleiner Beilagensalat** 19,00 €
Escalope de veau "à la viennoise" avec frites
et petite salade d'accompagnement

Kleine Portion 14,50 €

**Cordon Bleu vom Schwein,
gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler Käse,
dazu hausgemachte Dauphine Kartoffeln** 16,90 €
Cordon bleu de porc, farcie de jambon bouilli et de Munster,
plus et pommes de terre dauphines faites maison

**Schweinefilet an Pfifferlingrahmsauce mit hausgemachten
Kräuterknöpfle und kleines Gemüsebouquet** 18,50 €
Filet de porc gratiné avec croûte d'herbes parmesan dans une sauce forte,
servi avec des boutons d'herbes maison et un petit bouquet de légumes

Kleine Portion 15,00 €

**Zwei kleine Kalbsschnitzel
an Morchelrahmsauce mit hausgemachten Spätzlen
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 Speck-Pfifferlingen
dazu Pommes – Frites und kleiner Beilagensalat** 23,80 €
Rumsteak argentin aux girolles de bacon frit
servi avec frites et une petite salade d'accompagnement

**Hähnchenbrustfilet im Serranomantel, gefüllt mit Kräuterfrischkäse
an Rahmsauce und hausgemachten Spätzle,
dazu gibt es eine kleine Gemüse garnitur** 16,80 €
Filet de poitrine de poulet enveloppé de serrano, farci de fromage à la crème aux herbes
avec sauce à la crème et spaetzle maison, il y a aussi une petite garniture de légumes

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Frischkäse & Tomaten und Basilikum an mediterranem Gemüse und gegrillten Garnelenspießen 18,80 €
Ravioles maison fourrées au fromage à la crème et aux tomates et Basilic aux légumes méditerranéens et brochettes de crevettes grillées

Kleine Portion 14,80 €

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmblatt Spinat an Rieslingsauce und Butternudeln 22,50 €
Raviolis maison remplis de fromage à la crème et d'asperges blanches sur asperges vertes grillées avec brochettes de crevettes grillées

Kleine Portion 16,50 €

Vegan - végétalien

Gemüsetagliatelle an Kräutersahnesauce mit frittierten Couscous-Bällchen und einem grünen Salat 15,80 €
Tagliatelles de légumes à la crème d'herbes avec des boules de couscous frites et une salade verte

Kleine Portion 13,50 €

Fleischlos glücklich- Végétariens

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Frischkäse, Tomaten und Basilikum, an mediterranem Gemüse 15,80 €
Ravioles maison fourrées au fromage à la crème et aux tomates et Basilic aux légumes méditerranéens

Kleine Portion 13,50 €

Hausgemachte Serviettenknödel an Kräuter-Pfifferlingrahm mit kleinem Beilagensalat 15,80 €
Boulettes de serviettes maison à la crème d'herbes et giroles avec une petite salade d'accompagnement

kleine Portion 13,50 €

Vegetarischer Burger

Blumenkohl -Pattie auf Rote-Beete Brötchen mit Tomaten, Anti-Pasti Variation und Cocktailsauce, dazu Dauphine-Kartoffeln an Petersilien-Aioli und ein kleiner Beilagensalat 15,50 €
Galette de chou-fleur sur pain de betterave aux tomates ,, Variation anti-pasti et sauce cocktail aux pommes Dauphine avec aioli au persil et petite salade d'accompagnement

Salatvariationen - Salades d'été

Bunte Salatplatte mit gebratenen Putenstreifen an Rohkost und Blattsalaten im Hausdressing 12,50 €
Assiette de salade colorée avec des lanières de dinde frite sur des légumes crus et salades de feuilles en vinaigrette maison

Feinschmecker-Salat "Schiff"

gebratene Scheiben vom Roastbeef 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

Kleines Lachssteak im Kartoffelmantel mit Kräuterquark und Bunten Blattsalaten 16,50 €
Petit pavé de saumon enrobé de pommes de terre avec Salades de fromage blanc aux herbes et de feuilles colorées

Grüne Blattsalate im Hausdressing mit geschmortem Tomatensalat an Balsamicodressing, dazu Rumpsteakstreifen und gebackener Ziegenkäse, sowie hausgemachte Käse-Kräuter Chips 15,80 €
Salades de feuilles vertes en vinaigrette maison avec salade de tomates braisées sur vinaigrette balsamique avec des lanières de rumsteck et fromage de chèvre au four, ainsi que des chips de fromage et d'herbes maison

Bunte Blattsalate im Hausdressing mit gebackenem Ziegenkäse und frittierten Couscous-Bällchen mit Anti – Pasti umlegt (Vegetarisch) 14,00 €
Salades de feuilles colorées en vinaigrette maison avec fromage de chèvre au four et boulettes de couscous frit avec anti-pasti enroulé (végétarien)

Für unsere kleinen Gäste

Pour les enfants

“Prinzessin Lillifee”

Kleines Rahmschnitzel mit Spätzle

Petite escalope de veau à la crème avec Knepfle

8,50 €

“Bob der Baumeister”

Schweineschnitzel paniert

mit Pommes frites und Ketchup

Escalope de porc panée avec frites et ketchup

8,50 €

Spätzle mit Rahm- oder Bratensauce

Spaetzle à la crème ou à la sauce

5,80 €

Pommes - Frites mit Ketchup oder Mayonnaise

Frites au ketchup ou à la mayonnaise

5,20 €

Pfannkuchen mit Apfelmus oder Bananen-Apfelmus

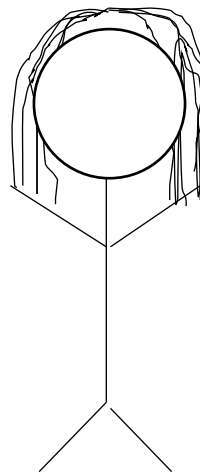
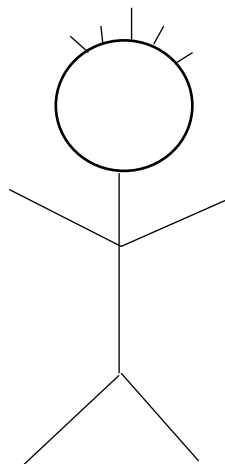
Crêpes à la compote de pommes ou compote de pommes à la banane

5,90 €

Räuberteller

Assiette de voleur

0,00 €



Vesperkarte (ab 17 Uhr)

Menu du Snack (a partir de 17 hrs)

Wurstsalat von der Lyoner ^{2),3),5} 8,50 €
Salade de saucisse de Lyon

Elsäßer-Wurstsalat (mit Käse) von der Lyoner ^{2),3),5} 9,50 €
Salade Alsacienne

Vesper teller "Schiff":

Wurstsalat, Rindfleischsalat, Bibilis-Käse, reichlich garniert mit Bratkartoffeln 12,80 €
Salade de saucisses Salade de boeuf Fromage Bibilis, richement garni avec pommes de terre sautées

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

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter 17,00 €
Rumsteak argentin avec beurre herbes aux oignons sautés

Taubergießenteller:

Verschiedene Schinken und Salamispezialitäten, Weich und Schnittkäse, Räucherfisch mit Honigsenfauce, Lyoner, Butter und Salatgarnitur ^{2),3),5} 11,50 €
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 €
Portion de pommes de terre frite



Zu allen Gerichten reichen wir verschiedene Brote

Tous les plats sont servis avec différents petits pains