

Suppen - Potages

| | |
|---|--------|
| Hausgemachte Markklößchensuppe Consommé de quenelles à la moelle | 4,80 € |
| Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl (vegan) Velouté de potiron aux graines de potiron et à l'huile de pépins de potiron (végétalien) | 5,20 € |

Vorspeisen - Entrées

| | |
|--|--------|
| Bunter Salatteller (auch vegan möglich) Assiette de salade | 4,50 € |
| Feldsalat an Hausdressing mit Speck und Kracherle Mâche sur vinaigrette maison avec bacon et craquelins | 5,50 € |
| Feldsalat an Essig/Öl Dressing mit karamelierten Walnüssen Mâche sur une vinaigrette huile/vinaigre aux noix caramélisées | 5,50 € |
| 6 Achatschnecken im Näpfchen mit Knoblauchbutter überbacken und Toastbrot Escargots "achats" (½ douzaine) en cassiolette, 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 Honigsensauce und geräuchertes 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 € |
|--|---------|

Vegetarische Vorspeisenvariation (auch vegan möglich)

| | |
|---|---------|
| Feldsalat in Essig Öl Dressing an Ziegenfrischkäse, karamelierten Walnüssen und Kürbisspalten Variante de démarrage végétarien (également végétalien possible) Mâche sur une vinaigrette huile/vinaigre au chèvre frais, noix caramélisées et quartiers de citrouille | 11,00 € |
|---|---------|

Hauptgerichte - plat principal

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und kleinem Salatteller 14,50 €
Escalope de pork "à la viennoise" avec frites et petite salade d'accompagnement

Kleine Portion 12,00 €

Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit gekochtem Schinken und Münsterkäse, dazu hausgemachte Dauphine Kartoffeln 17,20 €
Cordon bleu de porc, farci de jambon cuit et de munster, servi avec pommes de terre Dauphine maison

Schweinefilet mit Nuss – Honigkruste überbacken, hausgemachte Kräuterknöpfe und kleines Gemüsebouquet 18,70 €
Filet de porc aux noix - gratiné en croûte de miel, 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 Kräuterbutter oder Pfeffersauce dazu Pommes – Frites und ein kleiner Salatteller 23,80 €
Rumsteak argentin avec beurre aux herbes ou sauce au poivre, servi avec frites

Hähnchenbrustfilet im Serranomantel, gefüllt mit Kräuterfrischkäse an Rahmsauce und hausgemachten Spätzle, dazu gibt es eine kleine Gemüse garnitur 17,80 €
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

Zartes **Hirschragout** mit gebratenen **Pilzen**
und **Preiselbeerbirne**, dazu hausgemachte Lauchspätzle **18,90 €**
Tendre ragoût de chevreuil aux champignons poêlés et poire aux airelles,
servi avec spaetzle de poireaux maison

Kleine Portion **15,00 €**

Rosa gebratene **Hirschschnitzel** an **Preiselbeerrahmsauce** mit
Kürbisgemüse und hausgemachten **Kartoffelplätzchen** **23,00 €**
Côte de chevreuil rose rôtie à la sauce au thym
citrouille maison - biscuits aux pommes de terre

Kleine Portion **19,80 €**

Geschmorte **Gänsekeule** an **Apfelrotkraut**
mit hausgemachten **Kartoffelknödeln** **18,90 €**
Cuisse d'oie braisée sur une herbe de pomme rouge
avec des boulettes de pommes de terre maison

Kleines **Lachssteak** im **Kartoffelmantel** mit
Kräuterquark und **Gemüsevariation** **17,90 €**
Petit pavé de saumon enrobé de pommes de terre avec
Séré aux herbes et une variété de légumes

Gebratenes **Zanderfilet** mit cremigen **Bandudeln**
an **Kürbiswürfeln** **22,50 €**
Filet de sandre poêlé aux nouilles crémeuses en ruban de cubes de citrouille

Kleine Portion **16,50 €**

Fleischlos glücklich - Végétarien & végétalien

Hausgemachte **Waldpilzravioli** an cremiger **Schnittlauchsauce**
mit **Pilzen garniert (vegan)** **16,80 €**
Ravioles maison aux champignons sauvages, sauce crémeuse à la ciboulette
garni de champignons (végétalien)

Kleine Portion **14,00 €**

Cremiges Kürbisrisotto mit **karamelisierten Walnüssen**
und **Kürbisspalten, veganer Parmesan (vegan)** **15,80 €**
Risotto crémeux de potiron aux noix caramélisées
et quartiers de citrouille, parmesan végétalien (végétalien)

Kleine Portion **13,80 €**

Salatvariationen - Salades d'été

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 crudités, salade verte avec vinaigrette maison

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 Mayonnaise

5,20 €

Frites au ketchup ou à la mayonnaise

Pfannkuchen mit Apfelmus oder Bananen-Apfelmus

5,90 €

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

Tagliatelle mit Gemüsesauce

5,80 €

Tagliatelles sauce aux légumes

Räuberteller

0,00 €

Assiette de voleu

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

Vesperteller "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

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 differents petits pains