



Hotel Restaurant "Schiff"  
Das Haus mit der gemütlichen Gastlichkeit  
Industriestraße 3  
77966 Kappel-Grafenhausen  
e-mail: info@hotel-restaurant-schiff.de  
Internet: www.hotel-restaurant-schiff.de  
Tel.: 07822/6236  
Fam. Paschold

Sehr geehrte Damen und Herren,

Recht herzlichen Dank für Ihre Anfrage eines  
Gemeinschaftsessen (ab 10 Personen).

Die Preise verstehen sich pro Person.

Kinder bis einschließlich 3 Jahre sind frei. Kinder von 4 bis 10 Jahren werden  
mit 2€ pro Lebensjahr berechnet.

Alle Gerichte sind auch als Buffetform erhältlich (ab 25 Personen)

**Als Suppen / Vorspeisen empfehlen wir:**

Nudelsuppe	4,80 €
Flädlesuppe	4,80 €
Hausgemachte Markklößchensuppe	5,50 €
Badische Festtagssuppe (Eierstich, Flädle, Markklößchen)	5,80 €

Saisonale sowie gebundene Suppen, bieten wir Ihnen selbstverständlich auch an.

Bunt gemischter Salatteller	4,50 €
-----------------------------	--------

**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	11,50€
---	--------

**Mediterraner Vorspeisenteller**

Variation von luftgetrocknetem Schinken, Salami am Spieß, verschiedene Antipasti, gefülltes Zucchinirollchen auf Salatgarnitur	10,50€
--	--------

### Vorspeisenteller nach Art des Hauses

Grüne Blattsalate an Hausdressing mit Parmaschinken und Melone,  
geräucherter Lachs an Honig – Senf – Sauce  
Anti Pasti, gefülltes Zuchiniröllchen 11,50 €

Verschiedene Blattsalate an Himbeerdressing,  
Tomate – Mozzarella, Melone mit Parmaschinken,  
gefülltes Zucchinirollchen und gebratene Pilze 10,50 €

**Vorspeisenbuffet nach Absprache 10,00 €**

---

### Hauptgänge:

**Zu allen Hauptgängen reichen wir Gemüse der Saison,  
sowie verschiedene Beilagen.**

Putenschnitzel oder Schweineschnitzel  
paniert oder natur mit Rahm- und Bratensauce ab 15,80 €

Gefülltes Hähnchenbrustfilet im Serranomantel ab 18,50 €

Zartes Hirschragout mit Preiselbeerbirne ab 19,80 €

Kalbsbraten mit frischen Champignons ab 18,50 €

Schweinefilet mit gebratenen Pilzen ab 19,80 €

Burgunderbraten (vom Rind)  
an kräftiger Rotweinsauce ab 20,80 €

Kurz gebratenes Kalbsrückenschnitzel  
an Morchelrahmsauce ab 24,00 €

Filetteller (Schweinefilet, Rinderfilet)  
mit Kräuterbutter und frisch gebratenen Pilzen ab 24,50 €

Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce ab 23,50 €

Am Stück gebratenes Roastbeef (Rumpsteak)  
mit Sauce Bernaise und Burgundersauce ab 26,00 €

## Beilagen :

- Pommes – Frites
- Spätzle
- Kräuterknöpfe
- Butternudeln
- Kartoffelkroketten
- Kartoffelknödel
- Butterkartoffeln
- Semmelknödel
- Serviettenknödel
- Herzoginkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Rösti – Taler

**Alle Menüvorschläge können beliebig kombiniert werden.**

**Dies ist lediglich eine Auswahl an Möglichkeiten.**

**Bei der Zusammenstellung Ihres individuellen Menüs sind wir Ihnen gerne behilflich und erfüllen Ihnen ihre Wünsche.**

**Die Preise verstehen sich pro Person und richten sich nach der Zusammenstellung des Menüs.**

---

## Desserts:

Zum Abschluss Ihres Menüs bieten wir Ihnen eine Vielzahl an Desserts an. Hierbei richten wir uns nach der saisonalen Verfügbarkeit und Ihren persönlichen Wünschen.

Anregungen hierfür finden sie in unserer Dessertkarte, die sie von uns auf Nachfrage erhalten.

**Bis 25 Personen kann auf Wunsch eine verkleinerte Dessertkarte gereicht werden.**

**Ab 25 Personen empfehlen wir Ihnen ein einheitliches Dessert**

**Ab 35 Personen bieten wir ein Dessertbuffet an**

---

## Zur späteren Stunde:

Fisch und Käsebuffet	ab 10,90 € p. P.
Käsebuffet	ab 9,90 € p. P.
Currywurst mit Brot	3,50 € p. P.

**Auch hier gibt es die Möglichkeit, einen Mitternachtsnack nach Ihren Wünschen auszurichten.**



## Menüvorschläge

### Menü 1

1. Markklösschensuppe
2. Bunter Salatteller
3. Zarter Burgunderbraten vom Rind  
Schweinefilet mit gebratenen Pilzen  
Hausgemachte Spätzle & Pommes – Frites  
Gemüsevariation  
Rahmsauce, Burgundersauce
4. Eine Kugel hausgemachtes weißes Schokoladeneis mit frischem Obst

---

34,50 € p.P

### Menü 2

1. Vorspeisenteller nach Art des Hauses  
Grüne Blattsalate an Hausdressing mit Parmaschinken und Melone, geräucherter Lachs an Honig – Senf – Sauce, sowie verschiedene Anti Pasti und ein gefülltes Zuchiniröllchen
2. Kalbsrückenschnitzel an Morchelrahmsauce  
Gefülltes Hähnchenbrustfilet im Serranomantel  
Hausgemachte Spätzle & Herzoginkartoffeln  
Gemüsevariation  
Morchelrahmsauce & Bratensauce
3. Desserteller  
Crème Brûlée , Mousse au Chocolat,  
eine Kugel hausgemachtes Himbeereis, frisches Obst

---

42,00 € p.P.

Die Suppe wird in der Terrine und die Hauptgänge auf Platten serviert.