

Suppen - Potages

Hausgemachte Markklößchensuppe 5,50 €
Consommé de quenelles à la moelle

Spargelcremesuppe 5,80 €
Velouté d'asperg

Vorspeisen - Entrées

Bunter Salatteller (auch vegan möglich) 4,50 €
Assiette de salade

6 Achatschnecken
mit Knoblauchbutter überbacken und Toastbrot 7,80 €
Escargots "achatnes" (½ douzaine) en cassolette, gratinés
au beurre maître d'Hotel, toast

Fischteller à la Schiff

*große Garnele im Serranomantel am Spieß gebraten
mit Petersilien-Aioli im Glas angerichtet
mit Räucherlachs und Heilbutt in Honigsenssauce und
geräuchertes Makrelenfilet auf Salatgarnitur* 11,50 €
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

Rindercarpaccio

Bärlauch Pesto, Rucola und Parmesanhobel 13,00 €
carpaccio de bœuf
Pesto d'ail des ours, roquette et copeaux de parmesan

Vegetarische Vorspeisenvariation (auch vegan möglich)

*Karamellisierte Ziegenfrischkäse,
Gegrilltes Anti Pasti Gemüse, Blattsalate* 11,00 €
Variante d'entrée végétarienne (également végétalienne possible)
Légumes grillés, fromage de chèvre caramélisé, Anti pasti, laitue

Hauptgerichte - plat principal

Argentinisches Rinderfilet

Kräuterbutter und Burgundersauce,

Gemüsevariation, hausgemachte Maccaire Kartoffeln

32,50 €

Filet de boeuf argentin

beurre aux herbes et sauce bourguignonne, Variation de légumes, pommes Maccaire maison

Kleine Portion

21,00 €

Argentinisches Rumpsteak mit Bärlauchkruste

Grillgemüse und Pommes-Frites

24,50 €

Rumpsteak argentin en croûte d'ail des ours, Légumes grillés et frites

Zwei kleine Kalbsschnitzel an Morchelrahmsauce

hausgemachte Spätzle und kleines Gemüsebouquet

23,90 €

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

Kleine Portion

17,00 €

Schweinefilet an Rahmsauce mit gebratenen Pilzen

hausgemachte Spätzle und kleines Gemüsebouquet

18,70 €

Filet de porc dans une sauce crémeuse aux champignons frits

spätzle maison et petit bouquet de légume

Kleine Portion

15,00 €

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 Goudakäse,

dazu hausgemachte Dauphine Kartoffeln

17,80 €

Cordon bleu de porc, farci de jambon cuit et de gouda,

servi avec pommes de terre Dauphine maison

Hähnchenbrustfilet im Serranomantel

gefüllt mit Tomatenfrischkäse

Bratensauce, Bandnudeln, kleine Gemüsegarnitur

Filet de poitrine de poulet enveloppé de serrano, farci de fromage à la crème aux tomates avec sauce bratens et spaetzle maison, il y a aussi une petite garniture de légumes

17,80 €

Rosa gebratene Lammschnitzel an Thymiansauce

Tomatenragout und hausgemachten Bärlauchgnochi

Escalope d'agneau rôtie rose sauce au thym Ragoût de tomates et gnochi maison à l'ail des ours

23,00 €

Kleine Portion

19,80 €

Gebratene Scampispieße mit hausgemachten Spargelravioli

Brochettes de scampi frites avec raviolis d'asperges maison

17,90 €

Kleine Portion

14,90 €

Gebratenes Zanderfilet « Frühlings Art »

Gemüsestreifen, Knoblauchbutter, Garnelen, Kartoffeln

Filet de sandre poêlé « façon printemps »

Lanières de légumes, beurre à l'ail, crevettes, pommes de terre

22,80 €

Kleine Portion

16,80 €

Fleischlos glücklich - Végetarien & végétalien

Hausgemachte Spargelravioli

Gegrillter grüner Spargel, Tomaten

Raviolis maison aux asperges, Asperges vertes grillées, tomates

17,80 €

Kleine Portion

15,00 €

Hausgemachte Spinatknödel

Tomatenragout, gebackener Fetakäse

Boulettes maison aux épinards Ragoût de tomates, feta au four

16,50 €

Kleine Portion

14,50 €

Cremiges Frühlingsrisotto (vegan)

Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomaten, veganer Parmesan

Risotto printanier crémeux (vegan), Poivrons, courgettes, aubergines, tomates, parmesan végétalien

15,80 €

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)}*

Tranches poêlées de filet de boeuf avec diverses variations- de jambon, fromage et asperges vertes en crudités, salade verte avec vinaigrette maison

15,80 €

Feinschmecker-Salat "Atlantik"

Räucherfisch und gebratene **Garnelen** mit **Petersilien-Aioli, grünem Spargel an Rohkost** und **Blattsalaten** mit **Hausdressing**

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

16,00 €

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 €

Tagliatelle mit Gemüsesauce

Tagliatelles sauce aux légumes

5,80 €

Räuberteller

Assiette de voleu

0,00 €

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 €
<u>Vesperteller "Schiff":</u>	
Wurstsalat, Rindfleischsalat, Bibilis-Käse, reichlich garniert mit Bratkartoffeln Salade de saucisses Salade de boeuf Fromage Bibilis, richement garni avec pommes de terre sautées	12,80 €
Schweineschnitzel "Wiener Art" Escalope de porc "Wiener Art"	9,30 €
Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter Rumsteak argentin avec beurre herbes aux oignons sautés	17,00 €
Portion Bratkartoffeln Portion de pommes de terre frite	4,80 €



Zu allen Gerichten reichen wir verschiedene Brote

Tous les plats sont servis avec differents petits pains

Dessertkarte

**Hausgemachte Crème Brûlée
mit hausgemachtem Bananeneis** 6,00 €
Crème brûlée maison avec Sorbet aux fruits rouges

Heiße Liebe

Drei Kugeln **Vanilleeis** mit heißen
Himbeeren und Schlagsahne klein 5,80 €
groß 6,50 €
Trois boules de glace à la vanille avec du chaud
Framboises et chantilly

Erdbeerbecher

Zwei Kugeln **Vanilleeis**, eine Kugel **Erdbeereis** Groß 7,00 €
mit **frischen Erdbeeren** und Schlagsahne Klein 6,50 €
Deux boules de glace vanille, une boule de glace fraise
avec fraises fraîches et chantilly

Erdbeer Rhabarber Käsekuchentörtchen 6,40 €

Tiramisu (vegan)

Hausgemachter **Vanillebisquit, Amaretto, Kaffee,**
Cashew Mascarpone, Himbeersauce 6,80 €
Tiramisu (végétalien), Biscuits maison, amaretto, café
mascarpone aux noix de cajou

Affogato al caffè

Heißer **Espresso** mit einer Kugel **Vanilleeis**
und **Schlagsahne** 5,00 €
Espresso chaud avec une boule de glace vanille
et chantilly

Für unsere Kinder

Eisclown 3,80 €

Fragen Sie auch nach unserer Auswahl an Eissorten