



Herzlich Willkommen im „Schiff“

Lieber Gast,
Herzlich willkommen in unserem Hotel Restaurant Schiff in Kappel

Gastfreundschaft hat eine lange Tradition in unserem 1958 erbauten Haus.
Bereits in vierter Generation befindet sich das „Schiff“ in Familienhand.
Neben unserem Restaurant und dem großen Festsaal haben wir uns zum Juli
2019 um acht Hotelzimmer erweitert

Für einen unvergesslichen Aufenthalt sorgen eine regionale und saisonale
Küche mit sehr gutem Ruf und erholsame Nächte in stilvollem Ambiente.
Unsere Gerichte bereiten wir stets mit viel Liebe zum Detail und frischen
Produkten für Sie zu.

Bei Wünschen oder Besonderheiten wie Unverträglichkeiten oder Allergien
sprechen Sie unser Servicepersonal gerne an.

Schiffs Salatdressing für zu Hause

200 ml – 3,90 €

500 ml – 8,80 €

Unsere Aperitif Empfehlungen

Hausaperitif

(Zitronen, Minze, hausgemachter Ingwer-Zitronensirup, Soda & Sekt)

Erdbeertraum

(Erdbeersirup, Limoncello, Sekt, Soda, Erdbeeren)

Suppen - Potages

Hausgemachte Markklößchensuppe
Consommé de quenelles à la moelle

5,80 €

Spargelcremesüppchen
Velouté d'asperges

6,50 €

Vorspeisen - Entrées

Bunter Salatteller (auch vegan möglich)
Assiette de salade colorée (également végétalienne possible)

5,20 €

6 Achatnschnecken

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

8,50 €

Fischteller à la Schiff

*große Garnele im Serranomantel, Petersilien-Aioli,
Räucherlachs und Heilbutt in Honigsensauce und
Geräuchtes Forellenfilet auf Salatgarnitur*
grosses crevettes en panure serrano, aioli persillé,
Saumon fumé et flétan sauce miel moutarde et
Filet de truite fumée sur garniture de salade

12,80 €

Vorspeisenvariation nach Art des Hauses

*Karamellisierter Ziegenfrischkäse,
mit Anti Pasti, Parmaschinken und Blattsalate*
fromage de chèvre caramélisé, avec anti pasti, jambon de Parme et salade verte

12,80 €

Lauwarmer weißer Stangenspargel

*mit Radieschen Vinaigrette mariniert
und gebratenen Jakobsmuscheln*
Asperges blanches tièdes mariné à la vinaigrette de radis
et Saint-Jacques poêlées

14,80 €

Hauptgerichte - plat principal

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Bärlauchkruste überbacken

Grillgemüse und Pommes-Frites

24,80 €

Rumpsteak argentin au beurre d'herbes ou Croûte d'ail des ours au four
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 mit Kräuter-Parmesankruste überbacken,

hausgemachte Kräuterknöpfle und kleines Gemüsebouquet

19,80 €

Filet de porc en croûte de parmesan aux herbes,
boulettes d'herbes maison et petit bouquet de légumes

Kleine Portion

16,00 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes Frites und kleinem Salatteller

14,80 €

Escalope de pork "à la viennoise" avec frites
et petite salade d'accompagnement

Kleine Portion

12,50 €

Cordon Bleu vom Schwein

*gefüllt mit Parmaschinken, Feta und getrockneten Tomaten
dazu hausgemachte Dauphine Kartoffeln*

18,80 €

Cordon bleu de porc, garnie de jambon de Parme,
feta et tomates séchées avec pommes dauphines maison

Hähnchenbrustfilet im Zucchinimantel

gefüllt mit Tomatenfrischkäse

Rahmsauce, hausgemachte Spätzle, kleine Gemüse garnitur **18,50 €**

Filet de poitrine de poulet enrobé de courgettes rempli de fromage à la crème de tomate Sauce à la crème, spaetzle maison, petite garniture de légumes

Feinschmeckerteller a la Schiff

Schweinefilet auf leichter Käsesauce und Rinderfilet auf

Burgundersauce mit hausgemachten Knöpfle **26,80 €**

Assiette gourmande à la ship Filet de porc sur une sauce légère au fromage et filet de boeuf Sauce bourguignonne au Knöpfle maison

Gegrillte Scampispieße

auf Bärlauchravioli gefüllt mit Ziegenfrischkäse

und Bärlauchpesto **19,90 €**

Brochettes de langoustines grillées sur ravioles à l'ail des ours fourrées au fromage de chèvre frais et pesto d'ail des ours

Kleine Portion **17,00 €**

Zweierlei vom Fisch

Lachsfilet und Zanderfilet, Petersiliennudeln, Gemüse garnitur **23,80 €**

Deux sortes de poissons saumon et sandre sur nouilles persillées et petite garniture de légumes

Kleine Portion **17,80 €**

Rosa gebratene Lammschnitzel

mit gegrilltem Spargel und Kartoffel Gratin **23,80 €**

Escalope d'agneau frite rose Aux asperges grillées et gratin de pommes de terre

Kleine Portion **17,50 €**

Deutscher weißer Stangenspargel

mit Sauce Hollandaise, kleinen Butterkartoffeln oder Kratzete **22,80 €**

Asperges blanches allemandes à la sauce hollandaise, petites pommes de terre au beurre ou Kratzete

wahlweise:

- Paniertes Schweineschnitzel (Escalope de porc panée) **7,00 €**
- Schinkenplatte (Assiette de jambon) **7,00 €**
- Kleines Lachssteak (Petit pavé de saumon) **9,00 €**

Fleischlos glücklich - Végétariens & végétalien

Hausgemachte Bärlauchravioli

gefüllt mit Ziegenfrischkäse und Bärlauchpesto

mit gegrillten grünen Spargel

16,80 €

Bärlauchravioli maison garnie de fromage de chèvre à la crème et pesto à l'ail des ours
aux asperges vertes grillées

Kleine Portion

14,30 €

Cremiges Spargelrisotto

mit gebacken Sesamspargel mit

Trüffelöl und Sommertrüffel garniert

17,80 €

Risotto crémeux aux asperges au sésame au four avec
Garni d'huile de truffe et de truffe d'été

Kleine Portion

14,80 €

Gebackene Linsenbällchen - VEGAN

auf Karotten-Zucchini Nudeln an Kräuterrahmsauce

16,50 €

Boulettes de lentilles au four - VEGAN

sur nouilles carottes-courgettes sauce crémeuse aux herbes

Kleine Portion

14,30 €

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

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

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)

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 €

Vesperteller “Schiff”:

Wurstsalat, Rindfleischsalat, Bibilis-Käse, reichlich garniert mit Bratkartoffeln

Salade de saucisses Salade de boeuf Fromage Bibilis, richement garni avec pommes de terre sautées

14,50 €

Schweineschnitzel “Wiener Art”

Escalope de porc “Wiener Art”

10,30 €

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter

Rumsteak argentin avec beurre herbes aux oignons sautés

19,00 €

Portion Bratkartoffeln

Portion de pommes de terre frit

5,50 €

Dessertkarte

Hausgemachte Creme Brûlée

6,80 €

Crème brûlée maison

Erdbeerbecher:

**Vanilleeis, Erdbeereis frischen Erdbeeren
und Schlagsahne**

Klein 6,50 €

groß 7,80 €

Glace vanille, glace fraise fraises fraiches Small et chantilly

Heiße Liebe

Drei Kugeln **Vanilleeis** mit heißen

klein 6,00 €

Himbeeren und Schlagsahne

groß 7,50 €

Trois boules de glace à la vanille avec du chaud Framboises et chantilly

Hausgemachtes Tiramisu mit Schokosauce(Vegan)

7,50 €

Tiramisu maison sauce chocolat (vegan)

3 erlei Mini Desserts

Crème Brûlée, Pana Cotta mit Himbeersauce,

Mousse au Chocolat

8,90 €

3 sortes de mini desserts, Crème Brûlée, pana cotta sauce framboise,

Mousse au chocolat

Affogato al caffè

Heißer **Espresso** mit einer Kugel **Vanilleeis**

und **Schlagsahne**

5,80 €

Espresso chaud avec une boule de glace vanille et chantilly

Kleines Dessert

Hausgemachtes **Lavendeseis**

mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne

6,50 €

Glace maison à la lavande

avec fraises fraiches et chantilly

Für unsere Kinder:

Eisclown

4,20 €

clown de glace

Fragen Sie auch nach unserer Auswahl an Eissorten

Renseignez-vous sur notre sélection de saveurs de crème glacée