



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	5,30 €
Flädlesuppe	5,30 €
Hausgemachte Markklößchensuppe	5,80 €
Badische Festtagssuppe (Eierstich, Flädle, Markklößchen)	6,50 €

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

Bunt gemischter Salatteller	5,20€
-----------------------------	-------

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	12,50€
---	--------

Mediterraner Vorspeisenteller

Variation von luftgetrocknetem Schinken, Salami am Spieß, verschiedene Antipasti, gefülltes Zucchinirollchen auf Salatgarnitur	10,90€
--	--------

Vorspeisenteller nach Art des Hauses

Grüne Blattsalate an Hausdressing mit Parmaschinken und Melone,
geräucherter Lachs an Honig – Senf – Sauce
Anti Pasti, gefülltes Zuchiniröllchen 12,50 €

Verschiedene Blattsalate an Himbeerdressing,
Tomate – Mozzarella, Melone mit Parmaschinken,
gefülltes Zuchiniröllchen und gebratene Pilze 11,50 €

Vorspeisenbuffet nach Absprache ab 13,50 €

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 Zuchinimantel ab 18,50 €

Zartes Hirschragout mit Preiselbeerbirne ab 20,80 €

Kalbsbraten mit frischen Champignons ab 19,50 €

Schweinefilet mit gebratenen Pilzen ab 20,80 €

Burgunderbraten (vom Rind)
an kräftiger Rotweinsauce ab 21,80 €

Kurz gebratenes Kalbsrückenschnitzel
an Morchelrahmsauce ab 25,00 €

Filetteller (Schweinefilet, Rinderfilet)
mit Kräuterbutter und frisch gebratenen Pilzen ab 26,50 €

Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce ab 24,50 €

Beilagen :

- Pommes – Frites
- Spätzle
- Kräuterknöpfe
- Butternudeln
- Kartoffelkroketten
- Butterkartoffeln
- Semmelknödel
- Herzoginkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Dauphine Kartoffeln

Alle Menüvorschläge können beliebig kombiniert werden.

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 12,90 € p. P.
Käsebuffet	ab 10,90 € p. P.
Currywurst mit Brot	5,50 € p. P.

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



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

36,90 € 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

45,00 € p.P.

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