



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 – 4,50 €

Unsere Aperitif Empfehlungen

Hausaperitif

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

Südseezauber

(Batida de Coco, Maracujasirup, Ananassaft)

Suppen - Potages

Hausgemachte Markklößchensuppe Consommé de quenelles à la moelle	5,80 €
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskerne Velouté de potiron aux graines de potiron rôties	6,50 €

Vorspeisen - Entrées

Bunter Salatteller (auch vegan möglich) Assiette de salade colorée (également végétalienne possible)	5,20 €
Feldsalat mit Speck und Kracherle Mâche avec bacon et croûtons	6,50 €
Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen (VEGAN) Mâche aux noix caramélisées (VEGAN)	6,50 €

6 Achatschnecken

<i>mit Knoblauchbutter überbacken und Toastbrot</i> Escargots "achats" (½ douzaine) en cassiolette, gratinés au beurre maître d'Hotel, toast	8,50 €
--	--------

Fischteller à la Schiff

<i>große Garnele im Serranomantel, Petersilien-Aioli, Räucherlachs und Heilbutt in Honigsenssauce und Geräuchtes Forellenfilet auf Salatgarnitur</i> 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 €
---	---------

Karamellisierte Ziegenkäse

<i>Mit gegrilltem Kürbis, Walnußkerne, grüne Blattsalate</i> Fromage de chèvre caramélisé Avec potiron grillé, cerneaux de noix, salade de feuilles vertes	12,80 €
--	---------

Hauptgerichte - plat principal

Argentinisches Rumpsteak

mit Kräuterbutter oder Röstzwiebeln

Grillgemüse und Pommes-Frites

25,80 €

Rumpsteak argentin au beurre d'herbes ou oignons rôtis Légumes grillés et frites

Argentintisches Rinderfilet mit Kräuterbutter

33,80 €

Hausgemachtes Kartoffelrösti, Gemüse garnitur, Burgundersauce

Filet de boeuf argentin au beurre d'herbes

Pommes de terre rissolées maison, garniture de légumes, sauce bourguignonne

Kleine Portion

21,00 €

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 Schwarzwälder Schinken und Münsterkäse
dazu hausgemachte Dauphine Kartoffeln*

18,80 €

Cordon bleu de porc fourré au jambon de la Forêt-Noire et au fromage de Münster
et pommes Dauphine maison

Perhuhnbrüstchen

auf Waldpilzrahm und Butternudeln

19,20 €

Poitrines de poulet
sur crème de girolles et nouilles au beurre

Gegrillte Scampispieße

auf cremigen Kürbisrisotto und Parmesan

19,90 €

Brochettes de langoustines grillées
sur risotto crémeux de potiron et parmesan

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 €

Zartes Hirschragout

mit gebraten Pilzen, Preiselbeer Birne

hausgemachten Lauch – Knöpfe

19,80 €

Ragoût de cerf tendre aux champignons poêlés, poire canneberge
poireau maison – Knöpfe

Kleine Portion

15,80 €

Fleischlos glücklich - Végetarien & végétalien

Warmer Ziegenfrischkäse

Mit hausgemachten Kürbis Gnocchi und Blattspinat

Fromage de chèvre chaud, Légumes méditerranéens & pommes de terre au romarin

17,80 €

Kleine Portion

14,80 €

Hausgemachte Waldpilzravioli - VEGAN

In Kräutersauce und gebratenen Pilzen, veganer Parmesan

Raviolis aux champignons sauvages maison - VEGAN

Sauce aux herbes et champignons poêlés, parmesan vegan

15,90 €

Kleine Portion

13,90 €

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

17,00 €

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

17,00 €

Grüne Blattsalate im Hausdressing

mit **geschmortem Tomatensalat** an Balsamicodressing,

dazu **Rumpsteakstreifen** und **gebackener Ziegenkäse**,

sowie hausgemachte **Käse-Kräuter Chips**

Salades de feuilles vertes en vinaigrette maison avec salade de tomates braisées sur vinaigrette balsamique

17,50 €

avec des lanières de rumsteck et fromage de chèvre au four,
ainsi que des chips de fromage et d'herbes 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

5,90 €

Tagliatelle mit Gemüsesauce

Tagliatelles sauce aux légumes

5,80 €

Räuberteller

Assiette de veau

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 €

Portion Bratkartoffeln

Portion de pommes de terre frit

5,50 €

DESSERTKARTE

Früchteeisbecher:

**Vanilleeis, Erdbeereis frischen Obstsalat
und Schlagsahne** **klein 6,50 €**
groß 7,80 €
Glace vanille, glace fraise fraises fraiches Small et chantilly

Heiße Liebe

**Drei Kugeln Vanilleeis mit heißen
Himbeeren und Schlagsahne** **klein 6,00 €**
groß 7,50 €
Trois boules de glace à la vanille avec du chaud Framboises et chantilly

Sorbetteller

**Erdbeer-, Heidelbeer- und Mangosorbet
mit frischen Früchten** **8,50 €**

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 café

**Heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
und Schlagsahne** **5,80 €**
Espresso chaud avec une boule de glace vanille et chantilly

Kleines Dessert

**Hausgemachtes Joghurteis
mit Nektarinensalat
Himbeersauce und Schlagsahne** **6,50 €**
Glace maison au yaourt avec salade de nectarines sauce aux framboises et chantilly



Für unsere Kinder:

Eisclown
clown de glace

4,20 €

Fragen Sie auch nach unserer Auswahl an Eissorten

Renseignez-vous sur notre sélection de saveurs de crème glacée