



*Herzlich Willkommen
an Bord!*

im

Gasthaus Schiff

Schwarzwaldstraße 82

79102 Freiburg

Bitte reservieren Sie ihren Tisch per mail oder Telefon:

Tel.: 0049-(0)761- 29088058

tisch@freiburgerschiff.de



Vorspeisen



Kraftbrühe vom Rind mit Gemüse und Kräuterflädle
6,90€

Cremesuppe vom Kürbis mit Mandelschaum
und Kernöl
6,90€

Terrine von Parmesan
mit rosa Kalbfleischscheiben und Piniencreme
13,50€

Feldsalat mit Speck, Croutons und Nüssen
11€

Feldsalat mit Nüssen, Trauben und Birnen (vegan)
11€



Aus dem Wasser



Gebratenes Doradenfilet und Pulpo
mit Orangen-Lauchgemüse und Safran-Risotto
24,50 €



Aus Land und Luft



Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Orangen-Ingwersoße,
mit hausgemachtem Kartoffel-Pilzstrudel
24,50€

Zartes Rehragout
mit Spätzle und Rosenkohl
25,50€

Rinderrückensteak unter der Kräuterkruste
mit buntem Herbstgemüse und Kartoffelplätzchen
26,50€

Filetsteak vom Weiderind an Schalotten-Soße
mit buntem Herbstgemüse und Kartoffelplätzchen
31,50€



Die „Klassiker“



Blattsalate mit Rohkost, Radieschen und gerösteten Kernen

klein	7,00 €
groß	11,50 €

Paniertes badisches Schweineschnitzel
mit Pommes Frites und kleinem Beilagensalat
17,80€

Spinatknödel in Salbeibutter mit Parmesan
auf cremigem Gemüse-Pilzragout
18,50€

Gesottener Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße,
dazu Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren
18,90 €

Cordon Bleu vom badischen Schwein
mit Pommes Frites und kleinem Beilagensalat
21,50 €

Paniertes Schnitzel vom badischen Kalb
mit Preiselbeeren, Pommes Frites und kleinem Beilagensalat
24,80 €

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für eine zusätzliche
Portion Soße 1,50€ berechnen



Desserts



Gebackene Apfelkühle mit Zimt und Zucker,
Marzipaneis und Vanillesoße
7,80 €

Gebrannte Vanillecreme mit hausgemachtem Himbeersorbet
7,80 €

Eis und Sorbets hausgemacht
Vanille / Schokolade / Himbeersorbet / Mangosorbet
Je Kugel 2,20€

Wir servieren Ihnen dazu gerne unsere Kaffee- und Digestif Spezialitäten