



## Die „Klassiker“



Blattsalate mit: Rohkost / Radieschen / geröstete Kerne

klein 7,00 €

groß 12,50 €

Portion Süßkartoffelpommes mit Limettenmayonnaise

7,50 €

Spinatknödel

Gebratene Waldpilze / Bergkäse / Nussbutter

18,50 €

Badischer Wurstsalat mit Baguette 13,90 €

Elsässer Wurstsalat mit Baguette 14,90 €

*Aufpreis für Neue Kartoffeln („Drillinge“) als Beilage: +3,50 €*

Badisches Schweineschnitzel

Paniert / Pommes Frites / Beilagensalat

18,50 €

Rahmschnitzel vom badischen Landschwein

Spätzle / Beilagensalat

18,50 €

Cordon Bleu vom badischen Landschwein

Pommes Frites / Beilagensalat

19,80 €

Schnitzel vom badischen Kalb

Paniert / Pommes Frites / Beilagensalat / Preiselbeeren

25,80 €

*Eine zusätzliche Portion Soße: 1,50€*

# Herzlich Willkommen an Bord!



## Schiff

Hotel - Restaurant - Bar



## Vorspeisen



Essenz vom Hokkaidokürbis mit gerösteten Kürbiskernen (vegan)

6,90 €

Hokkaidokürbis-Essenz wie oben mit Aprikosen-Maultaschen 8,50 €

Gebeizter Lachs aus der Dreisamtäler Lachsmanufaktur

Orange / Avocado / Kartoffelrösti / Frischkäsecreme

16,90 €

Carpaccio vom Rinderfilet

Trüffelmayonnaise / Rucola / Parmesan

17,50 €



## Vegan / Vegi



„Fried Rice“ - Gebratener Reis mit scharfem Sambal (vegan)

Geröstete Cashewkerne / gebratener Brokkoli / Erdnussöl / Limette

18,50 €

Fried Rice wie oben mit flambiertem Ziegenkäse 21,50 €

Gelbes Thai Curry (vegan)

Süßkartoffel / Ananas/ Mango / Kokosmilch

19,80 €



## Aus dem Wasser



Duett von gebratenem Wolfsbarschfilet und Garnele

Wildkräutersalat / Petersilienkartoffeln / Zitronenbutter

24,50 €



## Aus Land und Luft



„Magisch Dunkler“ Schweinekrustenbraten  
Apfel-Rotkohlsalat / gebratene Drillinge / Schwarzbiersoße

23,50 €

Schweinefiletmedaillons im Nussmantel

Gebratener Reis / grüner Spargel / Limette

25,50 €

Rumpsteak von der deutschen Färse

28,50 €

Filetsteak vom Weiderind

34,50 €

*Unsere Steak-Spezialitäten vom Rind aus der Region servieren wir mit:  
Süßkartoffel Pommes frites / Limettenmayonnaise & Chimichurri-Butter*



## Desserts



Geschichtete Schokoladenschnitte

Zitronenmarmelade / Nougat / weiße Schokolade / Mangosorbet

8,80 €

Sorbet Variation mit frischen Früchten (vegan)

8,80 €

Geeiste Melonenbällchen mit Joghurteis, Amaretti und Minze

7,80 €

Eis und Sorbet hausgemacht - je Kugel 2,50 €

Vanille / Schokolade / Erdbeere / Himbeersorbet / Mangosorbet

*Wir servieren Ihnen dazu gerne unsere Kaffee- und Digestif Spezialitäten*