



HOTEL
ZUM SCHIFF



seit 1821 im Besitz
der Familie Frey

Mai 2017

MENÜ – VORSCHLÄGE

Nur für gemeinsame Menüs bei rechtzeitiger Vorbestellung ab 10 Personen

Die Preise beinhalten Service und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Mit Erscheinen einer neuen Liste verlieren die Preise ihre Gültigkeit.

	EURO
Vorspeisen	
840 <i>Frühlingsblattsalate mit Wildkräutern</i>	6,50
841 <i>Variation von Rauch- und Graved-Lachs, geräuchertem Forellenfilet und Grönland -Crevetten, angerichtet mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-sauce, Baguette und Butter</i>	13,50
843 <i>Feldsalat mit Speck und Brotroutons (nach Saison)</i>	7,50
844 <i>Rose vom hausgebeizten Lachs auf Honig-Senf-Dillsauce, Baguette und Butterstern</i>	8,80
845 <i>Schwarzwälder geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsahne Toast und Butter</i>	8,80
846 <i>Cantaloupe Melone mit Schwarzwälder Rohschinken Baguette und Butterstern</i>	8,00
847 <i>Vorspeisenteller nach Art des Hauses Rauch und Graved-Lachs, Roastbeef mit Essiggemüse, Hauspastete, Melonenschiffchen mit Rauchschenken, Sauce Cumberland knuspriges Baguette und Butterstern</i>	13,50
Vegetarische Vorspeisen	
835 <i>Gemüseterrine an Blattsalaten der Saison Kräuter dip</i>	8,00
836 <i>Gebackene Champignons mit Rohkost- und Blattsalaten der Saison Kräuter dip</i>	8,80



HOTEL
ZUM SCHIFF



seit 1821 im Besitz
der Familie Frey

Suppen

820	<i>Hochzeitsuppe Doppelte Kraftbrühe mit Kräuterflädle, Eierstich, Maultäschle und Markklößchen</i>	6,00
821	<i>Doppelte Kraftbrühe mit Fadennudeln</i>	4,40
822	<i>Doppelte Kraftbrühe mit Kräuterflädle</i>	4,60
823	<i>Doppelte Kraftbrühe mit Markklößchen</i>	5,20
824	<i>Tomatencremesuppe mit Sahnehaube</i>	5,60
825	<i>Sauerampfersuppe mit Sahnehaube</i>	5,60
826	<i>Kresserahmsüpple mit Sahnehaube</i>	5,60
827	<i>Kartoffel-Lauchsuppe mit Rauchlachsstreifen</i>	5,90
828	<i>Petersilienwurzel-Schaumsüppchen</i>	5,40
829	<i>Badische Schneckensuppe mit Sahnehaube</i>	6,80

Vor dem Hauptgang

810	<i>Zitronensorbet in Weißburgundersekt</i>	4,80
811	<i>Cassissorbet auf geeister Joghurtcreme</i>	5,00



HOTEL
ZUM SCHIFF



seit 1821 im Besitz
der Familie Frey

Hauptgerichte

850	<i>Tannengeräuchertes Schäufole „Badische Art“ Kartoffelsalat, Blattsalate der Saison</i>	13,50
851	<i>Putenschnitzel in Kräuterrahmsauce, hausgemachte Spätzle, Gemüse vom Freiburger Markt</i>	18,00
852	<i>Mastochsenfleisch „Badische Art“ mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren Karotten, Lauch, Sellerie, rote Bete, Bouillonkartoffeln</i>	20,50
853	<i>Badischer Sauerbraten Apfelrotkohl, Kartoffelknödel, breite Nudeln</i>	22,00
854	<i>Gefüllte Kalbsbrust „Großmutter Art“ auf Burgundersauce, Gemüse vom Markt hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten</i>	20,80
855	<i>Geschmorte Rinderroulade „Bürgerlich“ in Rotweinsauce Gemüse vom Markt, breite Nudeln, Kartoffelpüree</i>	19,80
856	<i>Schweinenacken mit Broccoli gefüllt Gemüse vom Freiburger Markt, Kartoffelgratin</i>	20,50
857	<i>Glacierter Schweinerücken mit Rahmpfifferlingen Gemüse vom Markt, hausgemachte Spätzle, Kroketten</i>	23,50
858	<i>Glacierter Kalbs-, Schweine- und Rinderschmorbraten mit Rahmchampignons, Burgundersauce, Gemüse vom Markt, hausgemachte Spätzle, Kroketten</i>	21,50
859	<i>Krustenbraten aus dem Ofen karamellisierte Kastanien, Apfelrotkohl, Kartoffelbrei</i>	19,80
860	<i>Glacierte Kalbshaxe „Gärtnerin Art“ mit Marktgemüse umlegt, hausgemachte Spätzle, Kroketten</i>	25,50



HOTEL
ZUM SCHIFF



seit 1821 im Besitz
der Familie Frey

861	<i>Schweinelendchen „Winzer Art“ mit Trauben, Champignons, Rahmsauce, Gemüse vom Markt, hausgemachte Spätzle, Kroketten</i>	24,00
862	<i>Schweinelendchen gefüllt mit Champignons, in Cognacrahm, Gemüse vom Freiburger Markt hausgemachte Spätzle, Kroketten</i>	24,00
863	<i>Rosa gebratene Entenbrust in Orangensauce Gemüse vom Markt, Kartoffelgratin</i>	27,50
864	<i>Kalbsschnitzel in Cognacrahm, Gemüse vom Freiburger Markt, hausgemachte Spätzle</i>	26,50
865	<i>Medaillons von der Rinder- und Schweinelende auf Morchelrahmsauce, Marktgemüse, Kartoffelgratin</i>	28,00
866	<i>Rumpsteak auf Rotweinsauce mit Champignons im Backteig Grilltomate, Kartoffelgratin und Kroketten</i>	26,50

Vegetarische Hauptgerichte

804	<i>Nudelauflauf mit Blumenkohl und Broccoli</i>	14,80
800	<i>Gemüseteller mit frischem Gemüse vom Markt Spiegelei, Petersilienkartoffeln</i>	14,50
801	<i>Bayrisches Pilzragout mit Semmelknödel bunter Salatteller</i>	14,80
805	<i>Gemüsestrudel mit Sauce Bechamel Salzkartoffeln</i>	13,80



HOTEL
ZUM SCHIFF



seit 1821 im Besitz
der Familie Frey

Fischgerichte

875	<i>Medaillons vom Seeteufel in Safransauce Gemüsestreifen, feine Nudeln</i>	29,50
876	<i>Zanderfilet auf einer leichten Senfsauce mit Blattspinat Risoleekartoffeln, feine Nudeln</i>	25,00
877	<i>Gebratenes Victoria-Barschfilet mit Kohlrabi-Kräutergemüse Basmatireis oder feine Nudeln</i>	23,80
878	<i>Lachsschnitte auf einer Petersiliensauce Marktgemüse, Butterkartoffeln</i>	22,80

weitere Fischgerichte auf Anfrage

Unsere saisonalen Spezialitäten

885	<i>Feldberger Hirschragout mit Pilzen, Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl, hausgemachte Spätzle</i>	23,00
886	<i>Knuspriger Gänsebraten aus dem Ofen mit Schmorapfel, Apfelrotkohl, Kartoffelknödel, Kartoffelpüree</i>	31,00
887	<i>Medaillons vom Hirschkalbsrücken mit Rahmpfifferlingen mit Preiselbeeren gefüllte Williamsbirne Apfelrotkohl, hausgemachte Spätzle</i>	32,00
888	<i>Geschmorte Rehkeule auf Johannisbeerrahm Schmorapfel mit Maronen hausgemachte Spätzle und Kartoffelkroketten</i>	33,50



HOTEL
ZUM SCHIFF



seit 1821 im Besitz
der Familie Frey

Dessert

723	<i>Creme Caramel mit frischer Ananas und Sahne</i>	7,50
727	<i>Quarkmus auf Himbeersauce mit Früchten garniert</i>	7,00
725	<i>Eisgugelhupf mit Rum parfümiert, Fruchtegarnitur</i>	9,00
707	<i>Fruchtsalat von frischen Früchten mit Sahne</i>	7,90
728	<i>Schwarzwälder Beerengrütze mit Sahne oder Vanillesauce</i>	7,00
729	<i>Zweierlei Mousse au chocolat mit Gewürzorangekompott</i>	11,80
703	<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	7,90
702	<i>Vanilleeis mit heißen Brombeeren und Sahne</i>	7,90
730	<i>Coupe Danemark Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce</i>	7,90
705	<i>Schwarzwaldbecher Vanille- und Schokoladeneis mit Sauerkirschen Kirschwasser, Sahne</i>	7,90
731	<i>Vanille Grießflammerie auf Waldbeerkompott</i>	7,00
726	<i>In exotischen Gewürzen eingelegte Orange mit Vanilleeis und Sahne</i>	10,80
710	<i>Dessertvariation nach Art des Hauses Zweierlei Schokoladenmousse, Cassissorbet Pralineneis, Topfenknödel mit Kirschen Fruchtgarnitur und Sahne</i>	13,90

Allergene

*Bei Allergene-Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Personal.
Gerne stellen wir Ihnen einen Allergene-Ordner zur Verfügung.*