

Oktober 2018

**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.*

	<b>EURO</b>
<b>Vorspeisen</b>	
840 <i>Herbstliche Blattsalate mit Wildkräutern</i>	6,80
841 <i>Variation von Rauch- und Graved-Lachs, geräuchertem Forellenfilet und Grönland -Crevetten, angerichtet mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-sauce, Baguette und Butter</i>	13,80
843 <i>Feldsalat mit Speck und Brotcroutons (nach Saison)</i>	8,00
844 <i>Rose vom hausgebeizten Lachs auf Honig-Senf-Dillsauce, Baguette und Butterstern</i>	9,50
845 <i>Schwarzwälder geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsahne Toast und Butter</i>	9,50
846 <i>Cantaloupe Melone mit Schwarzwälder Rohschinken Baguette und Butterstern</i>	8,80
847 <i>Vorspeisenteller nach Art des Hauses Rauch und Graved-Lachs, Roastbeef mit Essiggemüse, Hauspastete, Melonenschiffchen mit Rauchschinken, Sauce Cumberland knuspriges Baguette und Butterstern</i>	14,00
<b>Vegetarische Vorspeisen</b>	
835 <i>Gemüseterrine an Blattsalaten der Saison Kräuterdip</i>	8,80
836 <i>Gebackene Champignons mit Rohkost- und Blattsalaten der Saison Kräuterdip</i>	9,50

Eigentümer Walter F. Frey · Basler Landstraße 35-37 · 79111 Freiburg-St. Georgen · Germany  
Tel. +49 (0)761 40075-0 · Fax +49 (0)761 40075-555 · info@hotel-zumschiff.de · www.hotel-zumschiff.de

Sparkasse Freiburg Nördlicher Breisgau · BLZ 68050101 · Kto. 2 008 536 · IBAN: DE 48 6805 0101 0002 0085 36 · SWIFT/BIC: FRSPDE66XXX  
Commerzbank AG · BLZ 68080030 · Kto. 4 073 216 · IBAN: DE 32 6808 0030 0407 3216 00 · SWIFT/BIC: DRESDEFF680  
Volksbank-Freiburg · BLZ 68090000 · Kto. 23 657 708 · IBAN: DE 83 6809 0000 0023 6577 08 · SWIFT/BIC: GENO DE61FR1

### **Suppen**

820	<i>Hochzeitssuppe Doppelte Kraftbrühe mit Kräuterflädle, Eierstich, Maultäschle und Markklößchen</i>	6,50
821	<i>Doppelte Kraftbrühe mit Fadennudeln</i>	4,60
822	<i>Doppelte Kraftbrühe mit Kräuterflädle</i>	4,80
823	<i>Doppelte Kraftbrühe mit Markklößchen</i>	5,40
824	<i>Tomatencremesuppe mit Sahnehaube</i>	5,80
825	<i>Sauerampfersuppe mit Sahnehaube</i>	5,80
826	<i>Kresserahmsüpple mit Sahnehaube</i>	5,80
827	<i>Kartoffel-Lauchsuppe mit Rauchlachsstreifen</i>	6,20
828	<i>Petersilienwurzel-Schaumsüppchen</i>	5,60
829	<i>Badische Schneckensuppe mit Sahnehaube</i>	7,00

### **Vor dem Hauptgang**

810	<i>Zitronensorbet in Weißburgundersekt</i>	5,00
811	<i>Cassissorbet auf geeister Joghurtcreme</i>	5,20

### **Hauptgerichte**

850	<i>Tannengeräuchertes Schäufole „Badische Art“ Kartoffelsalat, Blattsalate der Saison</i>	14,00
851	<i>Putenschnitzel in Kräuterrahmsauce, hausgemachte Spätzle, Gemüse vom Freiburger Markt</i>	18,50
852	<i>Mastochsenfleisch „Badische Art“ mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren Karotten, Lauch, Sellerie, rote Bete, Bouillonkartoffeln</i>	21,50
853	<i>Badischer Sauerbraten Apfelrotkohl, Kartoffelknödel, breite Nudeln</i>	23,00
854	<i>Gefüllte Kalbsbrust „Großmutter Art“ auf Burgundersauce, Gemüse vom Markt hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten</i>	21,80
855	<i>Geschmorte Rinderroulade „Bürgerlich“ in Rotweinsauce Gemüse vom Markt, breite Nudeln, Kartoffelpüree</i>	20,50
856	<i>Schweinenacken mit Broccoli gefüllt Gemüse vom Freiburger Markt, Kartoffelgratin</i>	21,50
857	<i>Glacierter Schweinerücken mit Rahmpfifferlingen Gemüse vom Markt, hausgemachte Spätzle, Kroketten</i>	24,50
858	<i>Glacierter Kalbs-, Schweine- und Rinderschmorbraten mit Rahmchampignons, Burgundersauce, Gemüse vom Markt, hausgemachte Spätzle, Kroketten</i>	22,50
859	<i>Krustenbraten aus dem Ofen karamellierte Kastanien, Apfelrotkohl, Kartoffelbrei</i>	20,50
860	<i>Glacierte Kalbshaxe „Gärtnerin Art“ mit Marktgemüse umlegt, hausgemachte Spätzle, Kroketten</i>	26,50



HOTEL  
ZUM SCHIFF



seit 1821 im Besitz  
der Familie Frey

861	<i>Schweinelendchen „Winzer Art“ mit Trauben, Champignons, Rahmsauce, Gemüse vom Markt, hausgemachte Spätzle, Krokette</i>	24,50
862	<i>Schweinelendchen gefüllt mit Champignons, in Cognacrahm, Gemüse vom Freiburger Markt hausgemachte Spätzle, Krokette</i>	24,50
863	<i>Rosa gebratene Entenbrust in Orangensauce Gemüse vom Markt, Kartoffelgratin</i>	28,50
864	<i>Kalbsschnitzel in Cognacrahm, Gemüse vom Freiburger Markt, hausgemachte Spätzle</i>	27,00
865	<i>Medaillons von der Rinder- und Schweinelende auf Morchelrahmsauce, Marktgemüse, Kartoffelgratin</i>	28,80
866	<i>Rumpsteak auf Rotweinsauce mit Champignons im Backteig Grilltomate, Kartoffelgratin und Krokette</i>	27,50
 <b><i>Vegetarische Hauptgerichte</i></b>		
804	<i>Nudelauflauf mit Blumenkohl und Broccoli</i>	15,50
800	<i>Gemüseteller mit frischem Gemüse vom Markt Spiegelei, Petersilienkartoffeln</i>	15,00
801	<i>Bayrisches Pilzragout mit Semmelknödel bunter Salatteller</i>	15,00
805	<i>Gemüsestrudel mit Sauce Bechamel Salzkartoffeln</i>	14,80



HOTEL  
ZUM SCHIFF



seit 1821 im Besitz  
der Familie Frey

***Fischgerichte***

875	<i>Medaillons vom Seeteufel in Safransauce Gemüstreifen, feine Nudeln</i>	31,00
876	<i>Zanderfilet auf einer leichten Senfsauce mit Blattspinat Risoleekartoffeln, feine Nudeln</i>	26,00
877	<i>Gebratenes Victoria-Barschfilet mit Kohlrabi-Kräutergemüse Basmatireis oder feine Nudeln</i>	24,80
878	<i>Lachsschnitte auf einer Petersiliensauce Marktgemüse, Butterkartoffeln</i>	23,80

*weitere Fischgerichte auf Anfrage*

***Unsere saisonalen Spezialitäten***

885	<i>Feldberger Hirschragout mit Pilzen, Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl, hausgemachte Spätzle</i>	24,80
886	<i>Knuspriger Gänsebraten aus dem Ofen mit Schmorapfel, Apfelrotkohl, Kartoffelknödel, Kartoffelpüree</i>	32,50
887	<i>Medaillons vom Hirschkalbsrücken mit Rahmpfifferlingen mit Preiselbeeren gefüllte Williamsbirne Apfelrotkohl, hausgemachte Spätzle</i>	33,50
888	<i>Geschmorte Rehkeule auf Johannisbeerrahm Schmorapfel mit Maronen hausgemachte Spätzle und Kartoffelkroketten</i>	34,80

### **Dessert**

723	<i>Creme Caramel mit frischer Ananas und Sahne</i>	7,80
727	<i>Quarkmus auf Himbeersauce mit Früchten garniert</i>	7,50
725	<i>Eisgugelhupf mit Rum parfümiert, Früchtegarnitur</i>	9,50
707	<i>Fruchtsalat von frischen Früchten mit Sahne</i>	8,50
728	<i>Schwarzwälder Beerengrütze mit Sahne oder Vanillesauce</i>	7,30
729	<i>Zweierlei Mousse au chocolat mit Gewürzorangekompott</i>	12,50
703	<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	8,00
702	<i>Vanilleeis mit heißen Brombeeren und Sahne</i>	8,00
730	<i>Coupe Danemark Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce</i>	8,00
705	<i>Schwarzwaldbecher Vanille- und Schokoladeneis mit Sauerkirschen Kirschwasser, Sahne</i>	8,00
731	<i>Vanille Grießflammerie auf Waldbeerkompott</i>	7,80
726	<i>In exotischen Gewürzen eingelegte Orange mit Vanilleeis und Sahne</i>	11,50
710	<i>Dessertvariation nach Art des Hauses Zweierlei Schokoladenmousse, Cassissorbet Pralineneis, Topfenknödel mit Kirschen Fruchtgarnitur und Sahne</i>	14,50

### Allergene

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