

# Gorspeisen

Tomate und Mozzarella 9,90 €

*Basilikum-Olivenöl / Balsamico-Essig / Feldsalat*

Spargel – Erdbeersalat /

*Frisespitzen / Orangenfilets*

9,20 €

**mit Schwarzwälder Schinken**

11,20 €

Carpaccio vom Wälder Weiderind

14,50 €

*Olivenöl-Balsamicovinaigrette / Parmesanchips*

*Getrocknete Tomaten / Ruccola*

# Suppen

Samtsuppe vom Bärlauch

6,50 €

*Brotchips / gebeizte Schwarzwälder Lachsforelle*

Klare Tafelspitzbrühe

5,20 €

*Kräuterflädle / Schnittlauch*

# Variationen mit Salat

Kleiner gemischter Salatteller

4,90 €

Schwarzwaldsalat

14,50 €

*Knackige Blattsalate / gebratenen Medaillons vom Schwein /*

*Speck<sup>1)</sup> / Weißbrotkracherle*

Fitnesssalat

13,90 €

*Knackige Blattsalate / Joghurtdressing / Hähnchenbruststreifen /*

*Ei / Tomaten / Gurken*

*Große Karte von 11.30 bis 14.00 Uhr und von 17.30 bis 21.30 Uhr. Vesperkarte ganztags!*

# Schiff-Klassiker

**Gekochter Tafelspitz vom Wälder Weiderind** 16,80 €  
*mit Meerrettichsauce / sautierten Blattspinat / knusprigen Bratkartoffeln*

**Rosa gebratenes Entrecote vom Grill** 24,50 €  
*hausgemachter Kräuterbutter / jungem Gemüse der Jahreszeit / gebackenen Kartoffelstäbchen*

**Bauernrösti** 14,80 €  
*Knuspriges Kartoffelrösti / sautierten Tomaten und Champignons / knusprigen Speckscheiben<sup>1)</sup> / Spiegelei*

**Kalbsrahmgulasch** 18,50 €  
*Paprikawürfeln / Bärlauchspätzle / grüner Salat*

**Schwarzwälder Knoblauchsteak** 14,90 €  
*Schweinerücken mit Knoblauch gratiniert, gebratene Speckstreifen<sup>2)</sup> / Zwiebelringe / Ofenschmorkartoffel / Rosmarin*

**„Schwabenteller“** 15,50 €  
*Hausgemachte Maultaschen / Zwiebelschmelze / Fleischpflanzerl / Kartoffel - Gurkensalat*

**Schluchseepfännle „Das Original“** 19,80 €  
*Gebratene Schweinemedallions / hausgemachten Eierspätzle in einer Tonkasserolle / Broccoli - Röschen / Möhrchen / Rahmsauce mit frischen Champignons*

## Uns Fluss und See

Schwarzwälder Forellenfilets 23,50 €  
*Mandelbutter / Gemüse der Jahreszeit*  
*Petersilienkartoffeln*

Kross gebratenes Zanderfilet 26,50 €  
*Spargelculis / Bärlauchtagliatelle*

## Vegetarische Gerichte

Sportlerrösti 15,40 €  
*Knuspriges Kartoffelrösti / Gemüse der Jahreszeit,*  
*Selleriestroh / Ofen - Cherrytomaten / Landfrischkäse*

Portion BIO Stangenspargel 24,50 €  
*Nußbutter / Rosmarinkartoffel*

# Was Süßes zum Abschluss...

Gebackene Apfelküchle „Twin Apple“ 6,80 €  
*Zimtzucker und Bourbon – Vanilleeis*  
*Früchte der Saison*

Limetten - Quarkschaumnockerl 8,20 €  
*mit Erdbeer - Ratatouille*

Schokoladenküchlein 9,20 €  
*mit flüssigen Kern / marinierte Kirschen / Vanillespuma*

Schwarzwälder Kirschtorte Stück 3,40 €  
*Das Original. Bei uns täglich und frisch zubereitet.*

# Vesperkarte

durchgehend von 11.30 bis 17.30 Uhr



<b>Klare Tafelspitzbrühe</b> <i>mit Kräuterflädle / Schnittlauch</i>	5,20 €
<b>Elsässer Wurstsalat<sup>1)</sup></b> <i>mit Käse / Zwiebeln / Essiggurkenstreifen / Bauernbrot</i>	10,50 €
<b>Schwarzwälder Vesper</b> <i>auf dem Holzbrett serviert mit Essiggemüse<sup>®</sup> und Bauernbrot</i>	12,50 €
<b>Kleiner gemischter Salat</b>	4,90 €
<b>Naturschnitzel vom Schweinerücken</b> <i>frische Champignons / Rahmsauce / hausgemachte Eierspätzle</i>	15,50 €
<b>Schwarzwaldsalat</b> <i>Knackiger Blattsalate / gebratenen Schweinemedallions / Speckstreifen <sup>2)</sup> / Weißbrotkracherle</i>	14,50 €
<b>Bauernrösti</b> <i>Knuspriges Kartoffelrösti / Tomaten / Champignons, knusprigen Speckstreifen<sup>1)</sup> / Spiegelei</i>	14,80 €
<b>Schwarzwälder Forellenfilets</b> <i>Mandelbutter / Gemüse der Jahreszeit / Petersilienkartoffeln /</i>	23,50 €