

Gorspeisen

Tomate und Mozzarella	9,90 €
<i>Basilikum-Olivenöl / Balsamico-Essig / Feldsalat</i>	
Spargel – Erdbeersalat /	9,20 €
<i>Frisespitzen / Orangenfilets</i>	11,20 €
mit Schwarzwälder Schinken	
Carpaccio vom Wälder Weiderind	14,50 €
<i>Olivenöl-Balsamicovinaigrette / Parmesanchips</i>	
<i>Getrocknete Tomaten / Ruccola</i>	

Suppen

Samtsuppe vom Spargel	6,50 €
<i>Brotchips / Himbeeressig</i>	
Klare Tafelspitzbrühe	5,20 €
<i>Kräuterflädle / Schnittlauch</i>	

Variationen mit Salat

Kleiner gemischter Salatteller	4,90 €
Schwarzwaldsalat	14,50 €
<i>Knackige Blattsalate / gebratenen Medaillons vom Schwein / Speck¹⁾ / Weißbrotkracherle</i>	
Fitnesssalat	13,90 €
<i>Knackige Blattsalate / Joghurtdressing / Hähnchenbruststreifen / Ei / Tomaten / Gurken</i>	

Schiff-Klassiker

Gekochter Tafelspitz vom Wälder Weiderind <i>mit Meerrettichsauce / sautierten Blattspinat / knusprigen Bratkartoffeln</i>	16,80 €
Rosa gebratenes Entrecote vom Grill <i>hausgemachter Kräuterbutter / jungem Gemüse der Jahreszeit / gebackenen Kartoffelstäbchen</i>	24,50 €
Bauernrösti <i>Knuspriges Kartoffelrösti / sautierten Tomaten und Champignons / knusprigen Speckscheiben¹⁾ / Spiegelei</i>	14,80 €
Kalbsrahmgulasch <i>Paprikawürfeln / Kräuterspätzle / grüner Salat</i>	18,50 €
Schwarzwälder Knoblauchsteak <i>Schweinerücken mit Knoblauch gratiniert, gebratene Speckstreifen²⁾ / Zwiebelringe / Ofenschmorkartoffel / Rosmarin</i>	14,90 €
„Schwabenteller“ <i>Hausgemachte Maultaschen / Zwiebelschmelze / Fleischpflanzerl / Kartoffel - Gurkensalat</i>	15,50 €
„Schluchseeteller „Das Original“ <i>Gebratene Schweinemedallions / hausgemachten Eierspätzle Broccoli - Röschen / Möhrchen / Rahmsauce mit frischen Champignons</i>	19,80 €

Große Karte von 12.00 bis 14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.30 Uhr. Vesperkarte ganztags!

Uns Fluss und See

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

Kross gebratenes Zanderfilet 26,50 €
Spargelculis / Rucolatagliatelle

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“ <i>Zimtzucker und Bourbon – Vanilleeis</i> <i>Früchte der Saison</i>	6,80 €
Limetten - Quarkschaumnockerl <i>mit Erdbeer - Ratatouille</i>	8,20 €
Schokoladenküchlein <i>mit flüssigen Kern / marinierte Kirschen / Vanillespuma</i>	9,20 €
Schwarzwälder Kirschtorte <i>Das Original. Bei uns täglich und frisch zubereitet.</i>	Stück 3,40 €

Vesperkarte

durchgehend von 12.00 bis 17.30 Uhr



Klare Tafelspitzbrühe <i>mit Kräuterflädle / Schnittlauch</i>	5,20 €
Elsässer Wurstsalat¹⁾ <i>mit Käse / Zwiebeln / Essiggurkenstreifen / Bauernbrot</i>	10,50 €
Schwarzwälder Vesper <i>auf dem Holzbrett serviert mit Essiggemüse²⁾ und Bauernbrot</i>	12,50 €
Kleiner gemischter Salat	4,90 €
Naturschnitzel vom Schweinerücken <i>frische Champignons / Rahmsauce / hausgemachte Eierspätzle</i>	15,50 €
Schwarzwaldsalat <i>Knackiger Blattsalate / gebratenen Schweinemedallions / Speckstreifen ²⁾ / Weißbrotkracherle</i>	14,50 €
Bauernrösti <i>Knuspriges Kartoffelrösti / Tomaten / Champignons, knusprigen Speckstreifen¹⁾ / Spiegelei</i>	14,80 €
Schwarzwälder Forellenfilets <i>Mandelbutter / Gemüse der Jahreszeit / Petersilienkartoffeln /</i>	23,50 €