

Liebe Gäste

des Hotel Schiff am Schluchsee

Wir hoffen sehr, dass Sie sich bei uns wohl fühlen.
Wir verbinden eine über 450-jährige Tradition mit einer gemütlichen Atmosphäre
und modernen Dienstleistungen

So schmeckt Baden-Württemberg 

Wir „Schmeck den Süden“-Gastronomen vom Hotel Schiff
heißen Sie herzlich willkommen!

Gerne servieren wir Ihnen unsere Heimat mit einem Stück saftigen Fleisch,
knackigem Gemüse oder fangfrischem Fisch.
Jedes unserer, mit dem baden-württembergischen Löwen gekennzeichneten Gerichte,
kochen wir ausschließlich mit Produkten aus unserer Region.

Regionaler Anbau bedeutet kurze Transportwege und absolute Frische der Produkte.
Regionale Küche ist saisonale Küche; auf den Teller kommt das, was die Jahreszeit
hergibt. Mit kreativer Leidenschaft. Das ist die Philosophie der „Schmeck den Süden“-
Gastronomen. Dafür stehen wir und lassen uns jährlich von einer unabhängigen
Institution kontrollieren.

Lassen Sie es sich schmecken. Ihre Familie Spreitzer und ihr Team.

Unsere Lieferanten der regionalen Speisekarte sind:

Fangfrischer Fisch: Forellenzucht Wuchner / Albbruck
Schweine- und Rindfleisch: Metzgerei Fritz / Oberbränd
Mehl: Blattert Mühle / Bonndorf | Kartoffeln: Kartoffelhof Schwarz / Stühlingen
Eier: Geflügelhof Kaiser / Stühlingen | Salat, Gemüse und Früchte: von der Insel Reichenau /Baden

Schmeck den Süden
— *Gastronomen* —
Baden-Württemberg

Zeit für neue Erlebnisse. Zeit für Genuss. Zeit für Erholung.

Empfehlung

Tomahawk Steak

vom heimischen Weiderind

sautierte Kräutersaitlinge
mediterranes Ofengemüse

Auf Vorbestellung für 2 Personen EUR 72,00

Tomahawk Steak

vom Dry Age Schweinerücken

Kräuterkruste

sautierte Kräutersaitlinge
mediterranes Ofengemüse

Auf Vorbestellung für 2 Personen EUR 54,00

Als Beilagen servieren wir Ihnen

gemischter Salat EUR 7,20

Pommes frites EUR 4,00

gebackene Süßkartoffeln EUR 4,00

Gorspeisen

- Carpaccio vom Rinderfilet**  18,20 €
Wildkräuter / Balsamico / Parmesanspäne / gepickelter Muskatkürbis
- Trilogie von der Schwarzwälder Forelle**  14,50 €
Forellentatar / Forellenschaum / Forellenmus im Crêpeteig
marinierte Gurkenwürfel
- Apfel-Linsen-Salat**  10,80 €
karamellisierter Ziegenkäse / mariniertes Markgräfler Feldsalat

Suppen

- Samtsuppe vom Hokkaido-Kürbis**  7,90 €
Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne / Brandteigkrapfen
- Kraftbrühe vom Tafelspitz** 6,90 €
Käse-Pressknödel / Jungzwiebeln

Variationen mit Salat

- Kleiner gemischter Salatteller**  7,20 €
- Schwarzwaldsalat**  16,90 €
knackige Blattsalate / gebratenen Medaillons vom Schweinefilet
Speck / Weißbrotkracherle
- Badischer Feldsalat**  10,80 €
Balsamico / geräucherte Speckstreifen / geröstete Briochewürfel

Schiff-Klassiker

Tafelspitz vom heimischen Rind 	22,50 €
Blattspinat / Röstkartoffeln / Meerrettichsauce / Preiselbeeren	
Rosa gebratenes Entrecôte mit Kräuterbutter	32,50 €
Süßkartoffeln / Ofenpaprika mit Zwiebeln / Chili-Mangosauce	
Bauernrösti mit oder ohne Speck 	16,90 €
Kartoffelrösti / sautierte Tomaten und Champignons knusprigen Speckscheiben / Spiegelei	
Hirschragout 	24,80 €
sautierte Pilze / Haselnuss-Spätzle / Kohlsprossen	
Schwarzwälder Knoblauchsteak 	21,90 €
Schweinerücken mit Knoblauch gratiniert / gebratene Speckstreifen Zwiebelringe / Ofenschmorkartoffeln / Rosmarin	
„Schwabenteller“	16,90 €
hausgemachte Maultaschen / Zwiebelschmelze Fleischpflanzerl / Kartoffel-Gurkensalat	
„Schluchseeteller „Das Original“ 	24,50 €
gebratene Schweinemedallions / hausgemachte Eierspätzle Broccoli-Röschen / Möhrchen / Rahmsauce mit frischen Steinchampignons	


Haus Fluss und See

Schwarzwälder Forellenfilets  27,50 €
Mandelbutter / Gemüsebukett / Petersilienkartoffeln

Zanderfilet auf der Haut gebraten 28,50 €
Muskatkürbis-Coulis / Kürbiskernöl / hausgemachte Kräuter-Tagliatelle

Vegetarische Gerichte

Knuspriges Sportlerrösti 16,90 €
gebackene Glasnudeln / Gemüse der Jahreszeit / Frischkäse /
geröstete Kürbiskerne

Kürbislasagne  16,50 €
marinierter Feldsalat / geröstete Kürbiskerne

Hausgemachte Nudeln 14,80 €
Gorgonzola-Sauce / glacierte Birnen / karamellisierte Walnüsse

Bei Umbestellungen erheben wir eine Servicepauschale von 1,50 €.

Große Karte von 12.00 bis 14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr.

Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Was Süßes zum Abschluss...

Österreichischer karamellierter Kaiserschmarrn 	14,50 €
Zwetschgen-Zimtröster	
Gebackene Apfelküchle „Twin Apple“	8,80 €
Rote Grütze / Vanille-Eis	
Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern	9,20 €
marinierte Kirschen / Walnuss-Eis	
Schwarzwälder Kirschtorte	Stück 4,20 €
Das Original. Bei uns täglich und frisch zubereitet. <u>HAUSGEMACHT</u> Für weitere Kuchen und Torten fragen Sie bitte unser Servicepersonal.	

Eisbecher

Nussknacker (mit Alkohol)	9,20 €
Walnuss-, Vanille- und Schokoladeneis / Eierlikör geröstete Walnüsse / Schlagsahne	
Schwarzwaldeisbecher (mit Alkohol)	9,20 €
Vanille- und Schokoladeneis , eingelegte Kirschen / Kirschwasser / Schokoraspeln / Schlagsahne	
Joghurt-Früchtebecher	8,90 €
Joghurt- Erdbeer- und Pfirsicheis / Naturjoghurt frische Früchte der Jahreszeit	
Eiskaffee / Eisschokolade	8,90 €
Vanilleeis wahlweise mit kalten Kaffee oder kalter Trinkschokolade / Schlagsahne	
Gemischtes Eis	
Vanille- Erdbeer -und Schokoladeneis mit Schlagsahne	5,90 €
ohne Schlagsahne	5,20 €

Über Allergene und Zusatzstoffe informiert Sie unser Servicepersonal.




Gesperkarte

11.30 – 18.00 Uhr

Ungarische Gulaschsuppe Brot	8,90 €
Kraftbrühe vom Tafelspitz Käse-Pressknödel	6,90 €
Chili con Carne Mais / rote Bohnen / Weizentortilla-Chips	9,90 €
Elsässer Wurstsalat mit Käse / Zwiebeln / Essiggurkenstreifen / Bauernbrot	12,90 €
Schwarzwälder Vesper auf dem Holzbrett serviert mit Essiggemüse und Bauernbrot	13,90 €
Kleiner gemischter Salatteller 	7,20 €
Elsässer Flammkuchen Speck / Zwiebeln / marinierter Rucola	12,90 €
Schwarzwaldsalat  knackige Blattsalate / gebratene Medaillons vom Schwein Speck / Weißbrotkracherle	16,90 €
Bauernrösti mit oder ohne Speck  Kartoffelrösti / sautierte Tomaten und Champignons knusprigen Speckscheiben / Spiegelei	16,90 €
Tranchen vom Wiener Backhendl Blattsalate / Preiselbeeren / geröstete Kürbiskerne	14,90 €

Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Apéritif

Kir Royal "Schiff" (Sekt mit Cassis) 	0,10 l	6,60 €
Kir (Weißwein mit Cassis) 	0,10 l	5,10 €
Sekt Hotel Schiff Cuvée 	0,10 l	5,50 €
Prosecco Piccolo	0,20 l	9,30 €
Moët Chandon Piccolo	0,20 l	24,00 €
Martini Bianco 14,4 % Vol.	0,05 l	5,10 €
Martini Rosso 14,4 % Vol.	0,05 l	5,10 €
Martini Extra Dry 15 % Vol.	0,05 l	5,10 €
Lustau Vermut Rose 15% Vol.	0,05 l	6,80 €
Sherry medium dry Sandemann 15 % Vol.	0,05 l	5,10 €
Sherry dry Sandemann Vol. 15 % Vol.	0,05 l	5,10 €
Portwein, weiß Royal Oporto extra dry 19 % Vol. (12)	0,05 l	5,10 €
Portwein, rot Royal Oporto 10 Jahre 20 % Vol. (12)	0,05 l	5,10 €
Pastis 40 % Vol.	0,04 l	5,10 €
Pernod 40 % Vol.	0,04 l	5,10 €

Café

Café Crème	3,60 €
Kaffee entkoffiniert	3,60 €
Cappuccino	4,20 €
Milchkaffee	4,80 €
Latte Macchiato	4,80 €
Espresso	3,10 €
Doppelter Espresso	5,90 €
Café „Schiff-Spezial“ (mit Licor43)	4,20 €
Heisse Schokolade	4,20 €
Heisse Schokolade mit Sahne	4,50 €

Tee Spezialitäten

Unsere Teesorten von Dallmayr Glas 3,90 €

Grüner Tee
Ginseng-Ingwer-Aroma

Früchtetee
Waldbeeren-Aroma

Rooibostee
Vanille-Aroma

Kräutertee
Zitronenverbene
Garten der Provence, mediterranes Aroma
Pfefferminze
Kamillentee

Schwarztee
Earl Grey, Bergamotte- Aromen
Darjeeling First Flush, Gewürz-Aromen
Assam, kräftiges malziges Aroma
Masala Chai, Gewürz-Aromen

Chai Latte Glas 4,30 €