

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

jeweils auf Vorbestellung

Tomahawk Steak

vom heimischen Weiderind

sautierte Kräutersaitlinge

mediterranes Ofengemüse

EUR 72,00 für 2 Personen

Fondue Chinoise

Schweinefilet / Hähnchen / Rinderfilet

klare Rinderkraftbrühe | Cocktailsauce | Essiggemüse

EUR 68,00 für 2 Personen

Als Beilagen servieren wir Ihnen

gemischter Salat EUR 7,20


Pommes frites EUR 4,00

gebackene Süßkartoffeln EUR 4,00

Vorspeisen

Carpaccio von Jacobsmuscheln	16,80 €
Zitronensauerrahm / Algenkaviar / Salatspitzen / Olivenöl	
Tatar vom heimischen Rinderfilet 	22,50 €
Kapernäpfel / hausgemachter Brioche	
Gänseleberparfait 	13,50 €
Weintrauben-Preiselbeerculis / hausgemachter Brioche	

Suppen

Pastinaken-Samtsuppe	7,90 €
Kakaoschaum / Brandteigkrapfen	
Kraftbrühe vom Tafelspitz 	6,90 €
Schnittlauchflädle / Jungzwiebeln oder gebackener Leberknödel	
Süßkartoffel-Chillissamtsuppe	8,90 €
Riesengarnelen	

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 Briochwürfel	

Über Allergene und Zusatzstoffe informiert Sie unser Servicepersonal.
Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Schiff-Klassiker

Tafelspitz vom heimischen Rind 	23,50 €
Blattspinat / Röstkartoffeln / Marktgemüwestreifen / Meerrettich	
Rosa gebratenes Entrecôte mit Kräuterbutter	34,50 €
Süßkartoffeln / Ofenpaprika mit Zwiebeln / Chili-Mangosauce	
Bauernrösti mit oder ohne Speck 	16,90 €
Kartoffelrösti / sautierte Tomaten und Champignons knusprigen Speckscheiben / Spiegelei	
Kalbsrahmgulasch 	22,50 €
Paprika / Salatgurke / Sauerrahm / hausgemachte Spinat-Spätzle	
Schwarzwälder Knoblauchsteak 	22,90 €
Schweinerücken mit Knoblauch gratiniert / gebratene Speckstreifen Zwiebelringe / Ofenschmorkartoffeln / Rosmarin	
„Schwabenteller“ 	16,90 €
hausgemachte Maultaschen / Zwiebelschmelze Fleischpflanzerl / Kartoffel-Gurkensalat	
„Schluchseeteller „Das Original“ 	25,50 €
gebratene Schweinemedallions / hausgemachte Eierspätzle Broccoli-Röschen / Möhrchen / Rahmsauce mit frischen Steinchampignons	

Über Allergene und Zusatzstoffe informiert Sie unser Servicepersonal.
Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Am Fluss und See

Gebratenes Schwarzwälder Forellenfilet  27,90 €
Mandeln / Zucchini / Tomaten / Gemüse der Jahreszeit / Petersilienkartoffeln

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet 28,50 €
Paprikarahmkraut / Würfelpkartoffeln

Vegetarische Gerichte


Cremiges weißes Polenta Risotto 16,90 €
gebratene Sterzwürfel / Glasnudeln / Gemüse der Jahreszeit / Kürbiskerne

Kichererbsencurry 15,90 €
Zuckerschoten / Karotten / Zitronen-Basmati-Reis / Pak Choi

Spinat-Spätzle 14,90 €
Gorgonzola-Sauce / glacierte Birnen / karamellierte Walnüsse

Bei Umbestellungen erheben wir eine Servicepauschale von 1,50 €.
Große Karte von 11.30 bis 14.00 Uhr und von 17.30 bis 21.00 Uhr.
Über Allergene und Zusatzstoffe informiert Sie unser Servicepersonal.
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	
Haselnuss-Eisgugelhupf	8,90 €
marinierte Cranberry / Preiselbeersahne	
Schwarzwälder Kirschtorte	Stück 4,40 €
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.
Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Vesperkarte

11.30 – 18.00 Uhr

Ungarische Gulaschsuppe Brot	8,90 €
Kraftbrühe vom Tafelspitz  Schnittlauchflädle / Jungzwiebeln	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 	7,40 €
Elsässer Flammkuchen Speck / Zwiebeln / mariniertes 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 €

Über Allergene und Zusatzstoffe informiert Sie unser Servicepersonal.
Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer