

Vorspeisen & Suppen

Starters & soups

Gifler Landbrot

mit hausgemachtem Zwiebelmett und Zwiebeln
Bread with homemade onion meat and onions

3,90€

Marktsalat

zum Hauptgang als Beilage
Side salad

4,50€

Rheinisches Apfel-Griebenschmalz mit Brotkorb

Bacon-apple spread with bread

4,20

Carpaccio aus der Rinderhüfte

auf Düsseldorfer Senfsauce mit Basilikum-Öl, Parmesan und Eifeler Landbrot
Carpaccio of beef upon Düsseldorf mustard sauce, parmesan cheese and homemade bread

14,50

Westfälische Brotzeit

mit Zwiebelmett, Flönz, Schinken, Roastbeef, Brot und Butter
Mixed plate with minced pork, black pudding, ham, boiled beef, bread and butter

14,90€

Zweierlei Käse

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Brauhausrahmkäse und Eifeler Landbrot
Fried camembert cheese with cranberries, cream cheese and homemade bread

8,90€

Klare Rinderkraftbrühe

mit schwäbischen Maultaschen
Clear Beef soup with „Maultaschen“

6,00€

Zum Schiffchen - Ochsenschwanzsuppe

mit Rotwein und Champignons
Oxtail soup with red wine and champignons

6,90€

Leberknödelsuppe

mit hausgemachtem Leberknödel
Liver dumpling soup

6,90

Hauspezialitäten

Specialities of the house

Salat von der Tomate

mit Fetakäse, Frühlingszwiebeln, rote Zwiebeln, Olivenöl, Balsamico und frischer Basilikum

Salad from the tomato with feta cheese, spring onions, red onions, olive oil, balsamic and fresh basil

13,50€

Blattsalate der Saison

mit gegrillten Streifen von der Putenbrust, mit Curry-Dressing

Salad with grilled turkey breast, our curry dressing

14,50€

mit feurigen Gambas und unserem Haus-Dressing

Salad with spicy Gambas, our house dressing

17,50€

Schinkensülze vom Schwein

mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

Rustic aspic with remoulade and fried potatoes

10,20€

Unser Rindertatar

zum selber anmachen, mit Eigelb, Sardellen, Kapern, Zwiebeln, Eifeler Landbrot und Butter

Tatar steak with egg yolk, anchovy, capers, onions, homemade bread and butter

16,90€

pikant angemacht, kurz angebraten, serviert mit Bratkartoffeln oder Pommes frites

Tatar steak, roasted gently, served with fried potatoes or french fries

17,90€

Roastbeef vom argentinischen Angus-Rind

rosa gebraten, kalt, mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

Cold roast beef with remoulade and fried potatoes

17,50€

Himmel & Ähd

Gebratene Flönz (Blutwurst) mit hausgemachtem Kartoffelstampf, Röstzwiebeln und Apfelkompott

Fried black pudding mashed potatoes, onions and stewed apples

11,90€

Zwei hausgemachte Leberknödel

mit Speckstippe, Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelstampf *Homemade*

liver dumplings with sauerkraut and homemade mashed potatoes

11,90€

Haus Spezialitäten

Specialities of the house

Metzgers Leibgericht

Mettwurst, Bratwurst „Thüringer Art“ und Krakauer mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree^g

Various sausages with sauerkraut and homemade mashed potatoes

13,90€

Schinken-Schweinehaxe „Zum Schiffchen“

mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

Grilled knuckle of pork with sauerkraut and fried potatoes

19,50€

Rheinischer Sauerbraten nach altem Hausrezept

mit Rosinen und Mandeln, Rotkohl, Apfelkompott und Kartoffelknödel

Braised beef „Rhineland style“ with raisins, almonds, red cabbage, stewed apples and potato dumpling

18,50€

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Kalbsschnitzel in Semmelbrösel paniert mit Bratkartoffeln und Marktsalat

Escalope of veal „Vienna style“ with fried potatoes and mixed salad

24,50€

Gebratene Kalbsleberscheiben „Berliner Art“

mit knusprigem Speck, Apfelscheiben, Röstzwiebeln und frischen Kartoffelstampf

Fried calf's liver with crispy bacon, apple slices, fried onions and fresh mashed potatoes

20,50€

Angus Rumpsteak „Braumeister Art“

mit Karamellisierten Balsamico Zwiebeln, Bratkartoffeln und Marktsalat

Grilled sirloin steak with caramelized balsamic onions, fried potatoes and salad

23,50€

Unser Ochschwanzragout – dafür liebt man uns

nach alter „Zum Schiffchen Art“

mit Rotwein und vielen Gewürzen am Knochen geschmort, dazu Butterkartoffeln und Salat

Oxtail ragout in the old way of „Schiffchen“, stewed with red wine and many herbs served with potatoes and salad

26,00€

Fisch

Fish

Unser Matjes-Duo

Gekräuterter Matjessalat und Matjesfilet mit Zwiebeln auf Schwarzbrot
Two varieties of salted herring with onions on a whole meal bread

9,50€

Rheinischer Heringsstipp

mit Äpfeln, Zwiebeln und Salzkartoffeln

Herring „Rhineland style“ in a sour cream sauce with apples and onion, boiled potatoes

11,90€

Gebratenes Lachsfilet

mit scharfem Curry, gerösteten Gewürzen, Staudensellerie, Kaiserschoten, Zucchini und
Basmatireis

Grilled salmon with spicy curry, roasted spices, celery, sugar-snap pea, zucchini and basmati rice

19,50€

Gegrillte Gambas mit Spaghetti, feurig gewürzt

mit grünen und schwarzen Oliven, Knoblauch, Chili, Kräutern, Tomaten

Spicy gambas with green and black olives, garlic, chili, herbs, tomatoes and spaghetti

18,50€

Gebratenes Kabeljaufilet

mit Petersilien-Sesam-Kruste, auf Kartoffel-Endivienstampf und Rieslingsauce

Fried cod fillet with parsley sesame crust, on potato endive steam and Rieslingsauce

18,50€