

Herzlich willkommen im Zum Schiffchen

selt 1628

Brauerei
Zum Schiffchen



Empfehlung

Biere

Frankenheim Alt vom Fass
Warsteiner Pils vom Fass
König Ludwig Weizen vom Fass

Alkoholfreie Getränke

Weißwein

Riesling, Rheinhessen

Rotwein

Merlot, Sieur d'Arques, Languedoc

Auswahlkarte I

Rheinische Kartoffelsuppe

Potato soup

Französische Maispouardenbrust

in Thymianjus mit Gemüse, Cherrytomaten, Pilzen, dazu Spaghetti
Grilled breast chicken with thyme jus, vegetables, tomatoes, mushrooms and Spaghetti
€ 38,50
oder

Der "Rheinische Sauerbraten" nach altem Hausrezept

mit Rosinen und Mandeln, Rotkohl, Kartoffelknödel und Apfelkompott
Braised beef "Rhineland style" with raisins, almonds, red cabbage, potato dumplings and stewed apples
€ 42,50
oder

Gebratenes Lachsfilet

in Zitronensauce mit Zucchinigemüse und Basmatireis
Grilled salmon with lemon sauce, zucchini and basmati rice
€ 42,50
oder

Scharfes Gemüsecurry(vegan)

mit exotischen Gewürzen in Kokosmilch und Basmatireis
Spicy vegetable curry with coconut milk and basmati rice
€ 32,50

Warmer Apfelstrudel

mit Vanillesauce
Warm apple strudel with vanilla sauce

Herzlich willkommen im Zum Schiffchen

seit 1628

Brauerei
Zum Schiffchen



Empfehlung

Biere

Frankenheim Alt vom Fass
Warsteiner Pils vom Fass
König Ludwig Weizen vom Fass

Alkoholfreie Getränke

Weißwein

Riesling, Rheinhessen,

Rotwein

Merlot, Sieur d'Arques, Languedoc

Auswahlkarte II

Klare Kraftbrühe

mit Maultaschen
Clear beef soup with vegetable
oder

Salatteller

Marktfrische Salate mit unserem Hausdressing
Mixed seasonal salad with our homemade dressing

Schinken-Schweinehaxe "Zum Schiffchen"

mit Bratkartoffeln und hausgemachten Sauerkraut
Grilled knuckle of pork with fried potatoes and homemade sauerkraut
€ 40,00
oder

Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel in Semmelbrösel paniert dazu lauwarmer Kartoffelsalat und Preiselbeeren
Escalope of veal "Vienna style" with warm potato salad and cranberries
€ 48,00
oder

Gebratenes Kabeljaufilet

mit Petersilien-Sesam-Kruste, auf Kartoffel-Endivienstampf und Rieslingsauce
Fried cod fillet with parsley sesame crust, on potato endive steam and Riesling sauce
€ 41,00
oder

Risotto

mit Pilzen, Kaiserschoten, Kirschtomaten und frittiertem Rucola
Risotto with mushrooms, vegetable and fried rocket
€ 33,00

Hausgemachte Rote Grütze

mit ganzen Früchten und Vanillesauce
Dessert of various fruits with vanilla cream

Die Preise beinhalten Vorspeise und Dessert

Die Preise beinhalten Vorspeise und Dessert