

Vorspeisen & Suppen

Starters & soups

Zum Schiffchen - Ochsenschwanzsuppe

mit Rotwein und Champignons^{a,i,l}

Oxtail soup with red wine and champignons

9,50€

Leberknödelsuppe

mit hausgemachtem Leberknödel^{a,c,i}

Liver dumpling soup

9,50€

Bierhappen^a

Bauernbrot^{a,k,g} mit Zwiebelmett^{a,f,g,l,j}

Bread with onion meat

8,50€

Bauernbrot^{a,k,g} mit Blutwurst^{1,2,4,5,6} und Frühlingzwiebeln

Bread with black pudding and spring onions

8,50€

Bauernbrot^{a,k,g} mit Mittelalten Gouda^g

Bread with Gouda cheese

8,50€

Carpaccio vom Rind

auf Düsseldorfer Senfsauce^{j,c} mit Basilikum-Öl, Parmesan^g und Bauernbrot^{a,k}

Carpaccio of beef Düsseldorf mustard sauce, parmesan cheese and bread

19,50€

Blattsalat der Saison

mit gegrillten Streifen von der Putenbrust, mit Haus-Dressing^{a,c,f,j,1}

Salad with grilled turkey breast, our house dressing

18,50€

oder

mit feurigen Gambas und unserem Haus-Dressing^{a,e,j,l,1}

Salad with spicy Gambas, our house dressing

21,50€

WIFI: ZS-Guest

Keyword: nap0le0n

Hausspezialitäten

Specialities of the house

Himmel & Ähd

Gebratene Flönz ^{1,2,4,5,6} (Blutwurst) mit hausgemachtem Kartoffelstampf^{g,l,7}, Röstzwiebeln^a und Apfelkompott

Fried black pudding, mashed potatoes, onions and stewed apples

16,50€

Schinkensülze^{1,2,3} vom Schwein^{4,6}

mit Remouladensauce^{c,g} und Bratkartoffeln

Rustic aspic ^{4,6} with remoulade and fried potatoes

16,50€

Zwei hausgemachte Leberknödel^{i,1,3}

mit Speckstippe, Sauerkraut^{4,5,6} und hausgemachtem Kartoffelstampf^{g,l,7}

Homemade liver dumplings with sauerkraut ^{4,5,6} and homemade mashed potatoes

17,50€

Metzgers Leibgericht

Mettwurst ^{1,3,5,6} Bratwurst „Thüringer Art“ ^{1,3,5,6} und Krakauer ^{j,1,3,5,6} mit Sauerkraut ^{i,4,5,6} und hausgemachtem Kartoffelpüree^{g,l,7}

Various sausages with sauerkraut and homemade mashed potatoes

17,50€

Roastbeef vom argentinischen Angus-Rind

rosa gebraten, kalt, mit Remouladensauce^{c,g,j} und Bratkartoffeln

Cold roast beef with remoulade and fried potatoes

21,50€

Rheinischer Sauerbraten nach altem Rezept

mit Rosinen und Mandeln^h, Rotkohl, Apfelkompott und Kartoffelknödel^l

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

26,50€

Schinken-Schweinehaxe „Zum Schiffchen“

mit Sauerkraut ^{i,4,5,6} und Bratkartoffeln

Grilled knuckle of pork with sauerkraut and fried potatoes

23,50€

Rumpsteak vom argentinischen Rind

mit Pfeffersauceⁱ, Bratkartoffeln^g

Grilled rump steak with pepper sauce, fried potato

32,50€

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Kalbsschnitzel in Semmelbrösel^{a,c,g} paniert mit lauwarmen Kartoffelsalat

Escalope of veal „Vienna style“ with warm potato salad

31,50€

Unser Ochsenschwanzragout–dafür liebt man uns nach alter „Zum Schiffchen Art“

mit Rotwein und vielen Gewürzen^{e,i} am Knochen geschmort, dazu Butterkartoffeln^{g,l,7}
Oxtail ragout in the old way of „Schiffchen“, stewed with red wine and many herbs served with potatoes

34,50€

Fisch

Fish

Rheinischer Heringsstipp^{6, c,d,g}

mit Äpfeln, Zwiebeln und Salzkartoffeln^l

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

14,50€

Reibekuchen^{c,l} mit Räucherlachs

mit Kräuterdip^g, Salatbouquet

Pancake with salmon, herby cream and salad

18,50€

Gegrillte Gambas^b mit Spaghetti^{a,c}, feurig gewürzt

mit grünen und schwarzen Oliven⁹, Knoblauch, Chili, Kräutern, Tomaten
Spicy gambas with green and black olives, garlic, chili, herbs, tomatoes and spaghetti

21,50€

Gebratenes Lachsfilet^{a,d}

mit Zitronensauce^g, Zucchini Gemüse und Basmatireis^g
Grilled salmon with lemon sauce, zucchini and basmati rice

26,50€

Beilagen

Side dishes

Kleiner Beilagensalat^{c,f,g,j,1} / Side salad **6,50€**

Portion Pommes frites / French fries **6,50€**

Nachtisch

Dessert

Warmer Apfelstrudel^{a,c,e}

mit Bourbon-Vanille Eis^g, Vanillesauce^{g,1} und Schlagsahne^g

Warm apple strudel with bourbon-vanilla ice cream, vanilla sauce and whipped cream

9,50€

Hausgemachte Rote Grütze

mit ganzen Früchten und Vanillesauce^{g,1}

Homemade red fruit jelly with to whole fruits and vanilla sauce

9,50€

Eisvariation^{a,e,f,g,h,k}

Köstliches Chocolate Chips und Crème Vanilla, Walnußeis und Schlagsahne

Chocolate, vanilla and walnut ice cream with whipped cream

11,50€

Schokoladensoufflé^{a,c,f}

an Rote Grütze und Walnusseis^{e,g}

Chocolate Souffle with sour cherries ragout and walnut ice cream

11,50€

a - **Glutenhaltiges Getreide** (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.)

sowie daraus hergestellte Erzeugnisse **b** - **Krebstiere** und Krebstiererzeugnisse **c** - **Eier** und Eierzeugnisse* **d** - **Fisch** und Fischerzeugnisse

e - **Erdnüsse** und Erdnusserzeugnisse **f** - **Soja** und Sojaerzeugnisse* **g** - **Milch** und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)*

h - **Schalenfrüchte**, d. h. Mandel (*Amygdalus communis* L.), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunuss (*Anacardium occidentale*), Pecannuss (*Carya illinoensis* (Wangenh.)), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse **i** - **Sellerie** und Sellerieerzeugnisse **j** - **Senf** und Senferzeugnisse

k - **Sesamsamen** und Sesamamenerzeugnisse **l** - **Schwefeldioxid** und **Sulfite** in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO₂ angegeben

m - **Lupine** sowie Erzeugnisse daraus **n** - **Weichtiere** (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

1 Konservierungsstoffe **2** Geschmacksverstärker **3** Antioxidationsmittel **4** Farbstoff **5** Nitratpökelsalz **6** Süßungsmittel **7** geschwefelt **8** gewachst