

Zum Schiffchen

HOTEL & RESTAURANT

Suppen

Rinderkraftbrühe „Royal“

mit Einlage

3,20 €

Tomatensuppe

mit Basilikum und Sahnehaube

4,50 €

Französische Zwiebelsuppe

mit Toast und Käse überbacken

5,20 €

Vorspeisen

Gebackener Camembert

mit gebackener Petersilie, Sauce Choron

Preiselbeeren und Toast

8,00 €



Zum Schiffchen

HOTEL & RESTAURANT

Kleine Gerichte und Toaste

Großer gemischter Salatteller
mit verschiedenen Rohkostsalaten,
Schafskäse und Schinken
9,90 €

Großer gemischter Salatteller
mit verschiedenen Rohkostsalaten
und gebratenen Putenstreifen
10,90 €

Kleines Schnitzel „Tessiner Art“ (120 gr.)
mit frischen Kräutern, Tomate und Käse überbacken
dazu Pommes - frites und Salat
12,50 €

Toast nach „Burgfrauen Art“
2 Schweinemedallions mit Pfeffersauce,
Perlzwiebeln, Champignons, Salatgarnitur und Toast
11,50 €

Toast nach „Krüstchen Art“
Kleines Schweineschnitzel auf Toast mit Zwiebeln,
Sauce Hollandaise und Spiegelei an Salatgarnitur
11,50 €



Zum Schiffchen

HOTEL & RESTAURANT

Steakkarte

Vom Rind

Unsere Rumpsteaks sind
mindestens 4 Wochen am Knochen gereift.

Rumpsteak vom Grill

mit Röstzwiebeln,
Pommes - frites und Salatteller
23,50 €

Rumpsteak „Hofmeister“

mit Kräuterbutter,
Pommes - frites und Salatteller
23,50 €

Rumpsteak „Strindberg“

mit Senf und glacierten Zwiebeln gratiniert,
Pommes - frites und Salatteller
24,00 €

Pariser Pfeffersteak

mit Cognac flambierter Pfeffersauce Krokette und
Salatteller
24,00 €

Für den kleinen Heißhunger

Rumpsteak vom Grill
mit Kräuterbutter und Bauernbrot
19,00 €



Zum Schiffchen

HOTEL & RESTAURANT

Schweinesteaks und Klassiker

Grillpfanne

verschiedene Steaks
mit frischen Champignons, Röstzwiebeln
Rahmsauce, Kräuterbutter
Prinzessbohnen mit Speck und Berner Rösti
19,00 €

Schweinemedallions „Madagaskar“

mit Pfeffersauce, Pfifferlingen,
dazu Kroketten und Salatteller
19,00 €

Schweinemedallions „Art des Hauses“

mit gebratenen Champignons,
Sauce Bèarnaise,
Kroketten und Salatteller
19,00 €

Zartes Holzfällersteak - deftig -

250 gr. Nackensteak,
pikant gewürzt mit Röstzwiebeln und Steakbutter,
dazu Bratkartoffeln und Salatteller
16,50 €



Zum Schiffchen

HOTEL & RESTAURANT

Schnitzelkarte

Unsere Schnitzel sind aus der Oberschale geschnitten und ca. 200 gr. schwer.

Zu den Schnitzeln reichen wir als Beilage auf Wunsch Bratkartoffeln oder Pommes - frites.

Schnitzel „Monte Casino“

mit Speck und Champignons, Paprikarahmsauce, Käsestreifen gratiniert, Tomate dazu gemischter Salatteller

15,80 €

Nordhessisches Cordon bleu vom Schwein

mit Handkäse und Schinken gefüllt auf Sahnesauce und gemischten Salatteller

16,50 €

Schnitzel nach „Art des Hauses“

-alter Klassiker-

mit frischen Champignons, Sauce Bèarnaise und gemischter Salatteller

15,80 €

Nordhessisches Schmandschnitzel

mit Speck, Zwiebeln, Senf, Schmand und Kräutern dazu Lattich mit Kräuterschmand

16,50 €

Zum Schiffchen

HOTEL & RESTAURANT

Schnitzel "Prager Art"

mit Zwiebeln und Steinpilzen, feinen Schinkenstreifen,
frischen Kräutern
auf Rahmsauce und gemischtem Salatteller

16,50 €

Putenschnitzel

Putenschnitzel „Winzer Art“

im Knuspermantel gebacken auf Käsesauce,
Weintrauben, Kroketten und Salatteller

17,50 €

Kalbschnitzel

Original Wiener Kalbschnitzel

Zitronengarnitur mit Sardelle und Kapern,
gemischter Salatteller, Bratkartoffeln oder Pommes-frites

19,50 €

Original Cordon-bleu vom Kalb-
mit Tilsiter Käse und Schinken gefüllt
Mandelbutter

dazu Reis und gemischten Salatteller

20,50 €

HEIMATFISCH –

Genießerwochen

27. Februar bis 10. April 2020

Suppen und Vorspeisen

*Forellencremesuppe
mit Räucherfischeinlage, Gemüse
und Sahnahaube
5,50 €*

*Warmes Räucherforellenfilet
mit gebackener Süßkartoffel
Kräuterdip und Salatbuket
11,50 €*

*Allerlei Fischgeschnetzeltes
auf Lauchgemüse mit Buttermilch, Oliven, Weintrauben,
und süßer Senf auf Rösterbrot
11,50 €*

Hauptspeisen

*Gegrilltes Lachsforellenfilet
auf frischen Grillgemüse, kleinen Tomaten
und Kräuterkartoffeln*

21,00 €

„Fischgrillteller“

*Forelle, Saibling, Lachsforellenfilet
auf alten Gemüse, an pikanter Sauce
und gebackener Süßkartoffel*

22,00 €

*Saiblingsfilet
auf Kartoffelmeerrettichstampf
und frischen Gemüse*

19,50 €

*Geschnetzeltes vom gegrillten Fisch
in Rieslingrahmsauce,
an gemischtem Wildreis und Kräutern
dazu Salat*

20,50 €

Forelle nach „Müllerin Art

- entgrätet -

*mit zerlassener Mandelbutter, Zitrone
Kräuterkartoffel und Salat*

18,50 €

*Wirsingroulade mit Fischfarce gefüllt
auf Tomatensauce mit gemischtem Wildreis
Speck und kleinen Tomaten*

22,00 €

Weinempfehlung

2019 Auxerios Qualitätswein

vom Weingut Lukas Kesselring aus der Pfalz

Auf dem 1648 gegründeten Weingut Kesselring verbindet Winzer Lukas Kesselring geschickt seinen Beruf mit seinem Hobby. Rund 25 Hektar beträgt die Anbaufläche. Im milden Klima unter der Pfälzer Sonne erreichen die Trauben eine Hohe Qualität, was zusätzlich durch die sandigen Böden aus Lehm und Kies unterstützt wird. Seit 2009 wird auf dem Weingut Kesselring ökologischer Weinbau betrieben.

Mit Respekt vor der Natur wird auf chemische Pflanzenschutzmittel verzichtet. Die komplette Weinbergsarbeit von der Bodenbereitung über die Pflege der Rebstöcke bis zur Lese wird mit großem Engagement und Ebensolchem Umweltbewußtsein durchgeführt.

Weinbeschreibung

Mit umwerfenden Duft, der eindeutig an Mirabelle und Nuss erinnert, wird der Weinliebhaber hier umgarnt.

Das sonnige und äußerst milde Klima an der Mittelhaardt gibt dem Auxerrois seine warme und milde Fruchtnote mit auf den Weg, die ihn so einzigartig macht.

Vorwiegend sandige Lehm- und Kiesböden stellen den Ursprung für seine natürliche Leichtigkeit und Unbeschwertheit dar.

Glas 0,2 l 5,50 €

Flasche 0,75 l 18,50 €

Unsere nächste Aktion!

Mitte April 2020 bis 09. Juni 2020

„SPARGELWOCHEN = Genießerwochen“

Pfingstsonntag 31.05.2020 „Traditionelles Spargelbuffet“

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Vegetarisch

Omlette „Jäger Art“

von 3 Eiern mit Champignons in Rahm,
Kräuterkartoffeln und Salatteller

10,50 €

Spaghetti „Venezia“

mit Chilisaucе, Champignons,
Tomatenconcassée,
Sauce Hollandaise und Parmesan gratiniert
dazu Salatteller

11,50 €

Gebackener Fetakäse

mit Grillgemüse, Tomatensauce
und Salatteller

11,50 €



Zum Schiffchen

HOTEL & RESTAURANT

Kalte Speisen

Belegtes Brot
mit Leberwurst oder Blutwurst
und Sauergurke
6,50 €

Belegtes Brot
mit „ahler Wurst“ und Sauergurke
8,50 €

Strammer Max
mit rohen oder gekochten Schinken
auf Bauernbrot und Sauergurke
9,50 €

Portion „Hessischer Schinken“
- eigene Herstellung -
mit Bauernbrot, Butter
und Sauergurke
10,90 €

Zum Schiffchen

HOTEL & RESTAURANT



Hessischer Bauernteller

Regionale Wurstspezialitäten
mit Brot, Butter und Sauergurke

10,50 €

Portion „ahle Wurst“

mit Brot Butter und Sauergurke

12,00 €

Schweizer Wurstsalat

von Fleischwurst, mit Sauergurke,
Zwiebeln, Käse, Brot und Butter

9,50 €

Käseplatte

Diverse Käsesorten
mit Bauernbrot und Butter

12,50 €

Presskopf

mit Zwiebeln, Sauergurke,
Sauce Vinaigrette und Bratkartoffeln

10,90 €



Zum Schiffchen

HOTEL & RESTAURANT

Desserts und Eiskarte

Vanilleeis
auf frischem Obstsalat
5,50 €

Königspyamide
mit knusprigem Krokantkern,
brauner Moussefüllung,
frischem Obst und Baileycreme
6,90 €

Mohr im Hemd
kleines warmes Schokoladentörtchen
mit roter Grütze und Vanillesauce
und Obstgarnitur mit Sahne
6,20 €

Eierweinbrand - Parfait
mit Pistazien und Schokoladensauce
und Obst mit Sahne
6,90 €

Zum Schiffchen

HOTEL & RESTAURANT



Cup Danmark
Vanilleeis mit heißer
Schokoladensauce und Sahne
4,90 €

Heiße Himbeeren
mit Vanilleeis und Sahne
4,90 €

Rote Grütze
mit Vanilleeis oder Vanillesauce
4,50 €

Gemischtes Eis
mit oder ohne Sahne
3,50 € / 3,30 €

Kindereisbecher „Pinocchio“
2 Kugeln Eis mit Sahne
2,50 €

Zum Schiffchen

HOTEL & RESTAURANT

Weinkarte

Weißwein

Pfalz

Ruppertsberger Reiterpfad

Riesling

- trocken -

0,2l 4,20 €

Rheinhessen

Bodenheimer St. Alban

Silvaner

- halbtrocken -

0,2l 4,20€

Baden

Ihringer Fohrenberg

Grauer Burgunder

- trocken -

0,2l 4,90 €

Rheinhessen

Albinger Schloss Hammerstein

Müller Thurgau

- lieblich -

0,2l 4,20 €

Zum Schiffchen

HOTEL & RESTAURANT



Rotwein

Pfalz

Dornfelder
- trocken -

0,2l 4,20 €

Pfalz

Dornfelder
- halbtrocken -

0,2l 4,20 €

Rheinhessen

Albinger Hundskopf
Spätburgunder
- lieblich -

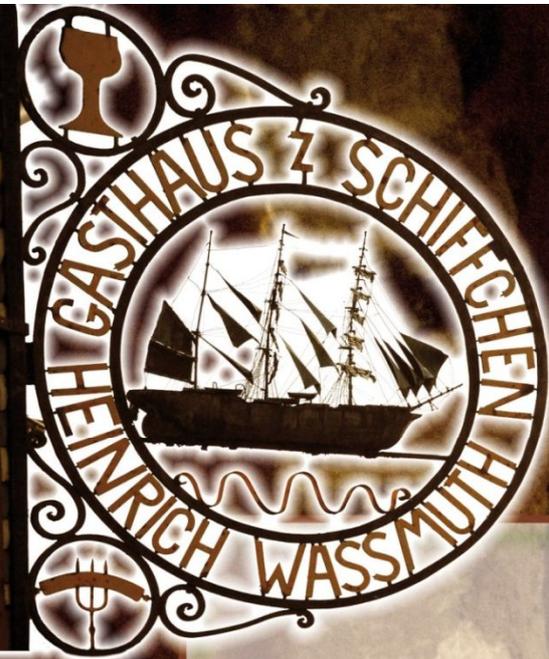
0,2l 4,50 €

Weißherbst

Rheinhessen

Portugieser Weißherbst
- halbtrocken -

0,2l 4,20 €



Zum Schiffchen

HOTEL & RESTAURANT

Getränkemkarte

Biere

Martini Meisterpils	0,3l	2,40 €
Martini Meisterpils	0,4l	3,20 €
Hütt Luxuspils	0,3l	2,40 €
Hütt Hefe - Weißbier hell	0,5l	3,20 €
Hütt Hefe - Weißbier dunkel	0,5l	3,20 €
Maisel`s - Kristallweizen	0,5l	3,20 €
Erdinger - Weißbier alkoholfrei	0,5l	3,20 €
Einbecker - alkoholfrei	0,33l	3,00 €
Malzbier	0,33l	3,00 €

Alkoholische Getränke

Possmann Apfelwein	0,25l	2,50 €
--------------------	-------	--------

Zum Schiffehen

HOTEL & RESTAURANT



Alkoholfreie Getränke

Sinalco Cola[°], Orange^{°°}, Zitrone, Spezi^{°°°}

0,3l 2,70 €

0,4l 3,60 €

Mineralco Tafelwasser 0,3l 2,10 €

Rhönsprudel Mineralwasser 0,25l 2,20 €

0,75l 5,50 €

Orangensaft 0,3l 3,30 €

Apfelsaft 0,3l 3,30 €

Apfelschorle 0,3l 3,30 €

Kirschsafft 0,2l 2,20 €

Traubensaft 0,2l 2,20 €

Bitter Lemmon 0,2l 2,50 €

Ginger Ale 0,2l 2,50 €

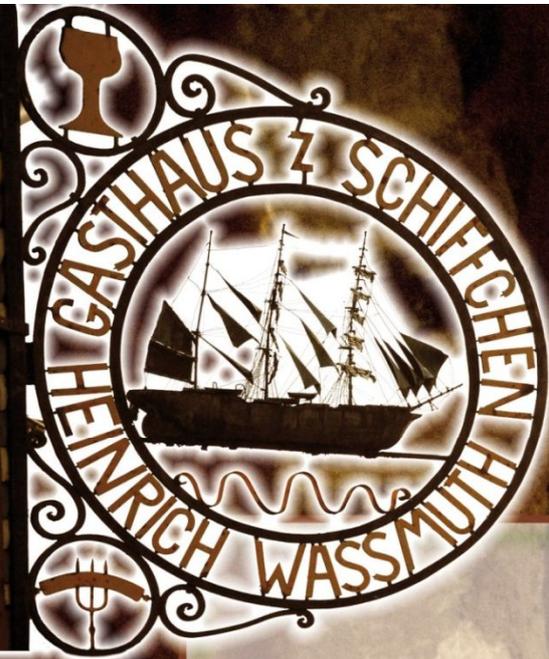
° = koffeinhaltig

°° = mit Benzeosäure

°°° = koffeinhaltig und mit Benzeosäure

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Alle alkoholfreien Getränke 0,2l 2,00 €



Zum Schiffchen

HOTEL & RESTAURANT

Warme Getränke

Tasse Kaffee °	2,00 €
Pott Kaffee °	3,80 €
Espresso °	2,00 €
Espresso - Macchiato °	2,10 €
Cappuccino °	2,60 €
Latte Macchiato °	2,60 €
Milchkaffee °	2,60 €
Tasse Schoko	2,20 €
Tasse Schoko mit Sahne	2,60 €
Glas Tee (verschiedene Sorten)	2,00 €
Glas Glühwein	4,00 €
Glas Grog mit doppelt Rum	4,00 €

° = koffeinhaltig

Zum Schiffehen

HOTEL & RESTAURANT

Spirituosen

Liköre

Jubiläumstrunk (Sterbehilfe)	2 cl	2,00 €
Kipp Elch, Saurer Schelm	2 cl	2,00 €
Ouzo	2 cl	2,00 €
Sambucca	2 cl	2,00 €
Amaretto	2 cl	2,00 €
Baylis auf Eis	2 cl	3,50 €

Weinbrände / Whiskey

Mariacron	2 cl	2,20 €
Asbach Uralt	2 cl	2,50 €
Jim Beam	2 cl	2,20 €
Jack Daniels	2 cl	3,00 €
Jameson	2 cl	3,00 €

Klare Schnäpse

Wachholder	2 cl	1,80 €
Wolfhager Sautropfen	2 cl	1,80 €
Fürst Bismarck	2 cl	1,80 €
Bommerlunder	2 cl	1,80 €
Wodka	2 cl	1,80 €
Bacardi	2 cl	2,20 €



Zum Schiffchen

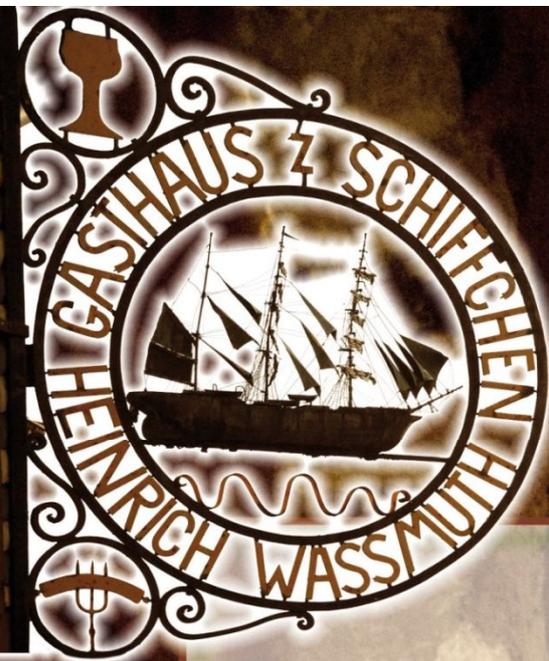
HOTEL & RESTAURANT

Kräuterschnäpse

Waldecker Tropfen	2 cl	2,20 €
Grüner Arolser	2 cl	2,20 €
Fernet Branca	2 c	2,20 €
Fernet Menta	2 cl	2,00 €
Jägermeister	2 cl	2,00 €
Kümmerling	2 cl	2,00 €
Ramazzotti	2 cl	2,00 €
Underberg	2 cl	2,00 €

Aquavits

Linie	2 cl	2,50 €
Malteser	2 cl	2,20 €
Bommerlunder	2 cl	2,20 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,50 €



Zum Schiffchen

HOTEL & RESTAURANT

Obstbrände

Hausschnaps - Marille -	2 cl	1,80 €
Obstler „Alte Hof“	2 cl	1,80 €
Pircher Williams	2 cl	1,80 €
Roter Waldecker Kirschbrand	2 cl	2,20 €
Grappa Julia	2 cl	2,50 €

Edle Obstbrände von Nussbaumer

Nussbaumer Williams	2 cl	2,70 €
Nussbaumer Kirsch	2 cl	2,70 €
Nussbaumer Himbeere	2 cl	2,70 €
Nussbaumer Mirabelle	2 cl	2,70 €

Edle Obstbrände von Prinz

(im Holzfass gereift)

Alte Williams-Christ-Birne	2 cl	3,50 €
Alte Marille	2 cl	3,50 €
Alte Haselnuss	2 cl	3,50 €



Zum Schiffchen

HOTEL & RESTAURANT

Mix - Getränke

Asbach - Cola	2 cl	3,00 €
Wodka - Lemmon	2 cl	3,00 €
Wodka - Feige	2 cl	3,00 €
Baccardi - Cola	2 cl	3,00 €
Whiskey - Cola	2 cl	3,00 €

