

Vorspeisen & Suppen

Eifler Landbrot mit hausgemachtem Zwiebelmett und Zwiebeln
oder mit Mittelalten Gouda (*a-Roggen, Dinkel, Vollkorn, Weizen, f, g, j, 1, 2, 3, 5*)
3,90€

Westfälische Brotzeit mit Zwiebelmett, Flönz, roher, gekochte
Schinken, Roastbeef, Brot und Butter (*a-Roggen, Dinkel, Vollkorn, Weizen, f, g, i, j, 1, 2, 3, 4*)
14,50€

Zweierlei Käse
gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Brauhausrahmkäse und Eifler
Landbrot (*a-Roggen, Dinkel, Vollkorn, Weizen, f, g, j, k*)
8,90€

Westfälische Kartoffelsuppe
mit Steinpilzen, Creme fraiche und Schnittlauch (*g, i*)
5,90€

Rinderkraftbrühe
mit schwäbischen Maultaschen (*a-Weizen, c, g, i*)
4,50€

Cesars Salad
knackiger Romanasalat in Knoblauchdressing, Hähnchenbrust, Speck,
Croûton, Ei und Parmesanchips (*a-Weizen, c, d, f, g, j, 1, 3*)
13,50€

Unser Rindertatar
zum selber anmachen, mit Eigelb, Sardellen, Kapern, Zwiebeln Eifler
Landbrot und Butter (*a-Roggen, Dinkel, Vollkorn, Weizen, c, d, f, g, i, j*)
15,90€

Roastbeef vom Argentinischen Angus- Rind
rosa gebraten, kalt, mit Remouladensauce und Bratkartoffeln (*c, d, j*)
17,50€

Hausspezialitäten

Schiffchens Currywurst

mit einer Berliner Currysauce, Pommes Frites und Krautsalat (3,6)
8,50€

Himmel & Ähd

gebratene Flönz (Blutwurst) mit frischem Kartoffelstampf,
Röstzwiebeln und Apfelkompott (a-Weizen, g, 1,2,3,4,5,6)
11,90€

Metzgers Leibgericht

mit Mettwurst, Rostbratwurst, Krakauer mit Sauerkraut und hausgemachten
Kartoffelpüree (g,i,j, 1,2,3,5,6)
13,90€

Knusprige Schinken - Schweinehaxe Zum Schiffchen

mit Sauerkraut und Bratkartoffeln (i, 3,6)
18,50€

Rinderroulade Hausfrauen Art

mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelpüree (a-Weizen, e,g,j, 1,3,6)
14,90€

Der *Rheinische Sauerbraten* nach altem Hausrezept
mit Rosinen, Mandeln, Rotkohl, Kartoffelknödel und Apfelkompott

(h-Mandeln, i,j,g, 3,6,7)
16,90€

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

in Semmelbrösel paniert mit Bratkartoffeln und Marktsalat (a-Weizen, c,f,g,k,l)
22,50€

Angus Rumpsteak mit Senfzwiebeln, Bratkartoffeln und Marktsalat

23,50€ (c,f,g,i,j,1)

Fischgerichte

Unser **Matjes**- Duo

Gekräuterter Matjessalat, junges Matjesfilet mit Zwiebeln und Bohnensalat
auf herzhaften Schwarzbrot *(a-Roggen,d,1)*

9,50€

Rheinischer Heringsstipp

in Joghurtcreme, Äpfel, Gewürzgurke und Petersilienkartoffeln *(d,j,g,c,1)*

10,50€

Blattsalate der Saison in Balsamicodressing

mit gebratenen Gambas *(b,c,f,g,i,1)*

15,90€

Gegrillte Gambas mit Spaghetti, pikant gewürzt

mit grünen, schwarzen Oliven, Chili, Kräuter und Tomaten *(b,c,a-Weizen,i,9)*

16,50€

Gebratenes Kabeljaufilet mit Petersilien – Sesam – Kruste

auf Kartoffel – Endivienstampf und Rieslingsauce *(d,j,k,g,i)*

17,50€

Gebratenes Lachsfilet mit scharfem Curry, gerösteten Gewürzen,

Staudensellerie, Kaiserschoten, Zucchini und Basmatireis

18,50€ *(d,i,g)*

Kennzeichnungspflichtige Stoffe / Erzeugnisse

- 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 Sesamsamenerzeugnisse 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

Unsere Süßes Finale

Erfrischendes **Dreierlei von Sorbet**

mit Cassis, Zitrone und Passionsfrucht

6,50€

-mit Prosecco 8,50€

Warmer **Apfelstrudel** (a-Weizen, c,g, h-Mandeln, f)

mit Vanillesauce, Mandeln, Zimt und Zucker

6,50€

oder mit Bourbon -Vanille – Eis und Schlagsahne

6,50€

Rote Beerengrütze

mit Vanillesauce (c,g)

6,50€

Schokoladensoufflé an Sauerkirschragout,
Vanillesauce und Walnusseis (a-Weizen, c, f, g, h-Walnuss, e)

6,50€

Schiffchen im Hafen



Öffnungszeiten

12:00Uhr bis 24:00Uhr