

Vorspeisen & Suppen

Eifler Landbrot

mit hausgemachtem Zwiebelmett und Zwiebeln
oder mit Mittelalten Gouda

3,90

Westfälische Brotzeit

mit Zwiebelmett, Flönz, roher, gekochte Schinken Roastbeef, Brot und Butter

14,50

Zweierlei Käse

gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Brauhausrahmkäse und Eifler Landbrot

8,90

Westfälische Kartoffelsuppe

mit Steinpilzen, Creme fraiche und Schnittlauch

5,90

Rinderkraftbrühe

mit schwäbischen Maultaschen

4,50

Cesars Salad

knackiger Romanasalat in Knoblauchdressing, Hähnchenbrust, Speck, Croûton,
Ei und Parmesanchips

13,50

Unser Rindertatar

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

15,90

Roastbeef

vom Argentinischen Angus- Rind rosa gebraten, kalt, mit Remouladensauce
und Bratkartoffeln

17,50

Hausspezialitäten

Schiffchens Currywurst

mit einer Berliner Currysauce, Pommes Frites und Krautsalat
8,50

Himmel & Ähd

gebratene Flönz (Blutwurst), mit frischem Kartoffelstampf,
Röstzwiebeln(a) und Apfelkompott
11,90

Metzgers Leibgericht

mit Mettwurst, Rostbratwurst, Krakauer, mit Sauerkraut und
hausgemachten Kartoffelpüree
13,90

Knusprige Schinken - Schweinehaxe Zum Schiffchen

mit Sauerkraut und Bratkartoffeln
18,50

Rinderroulade Hausfrauen Art

mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelpüree
14,90

Der Rheinische Sauerbraten

nach altem Hausrezept mit Rosinen, Mandeln, Rotkohl,
Kartoffelknödel und Apfelkompott
16,90

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

in Semmelbrösel paniert mit Bratkartoffeln und Marktsalat
22,50

Angus Rumpsteak

mit Senfzwiebeln, Bratkartoffeln und Marktsalat
23,50

Fischgerichte

Unser Matjes - Duo

Gekräuterter Matjessalat, junges Matjesfilet mit Zwiebeln und
Bohnensalat auf herzhaften Schwarzbrot

9,50

Rheinischer Heringsstipp

in Joghurtcreme, Äpfel, Gewürzgurke und Petersilienkartoffeln

10,50

Blattsalate der Saison

in Balsamicodressing mit gebratenen Gambas

15,90

Gegrillte Gambas mit Spaghetti

pikant gewürzt mit grünen, schwarzen Oliven, Chili, Kräuter und Tomaten

16,50

Gebratenes Kabeljaufilet

mit Petersilien – Sesam – Kruste auf Kartoffel – Endivienstampf und Rieslingsauce

17,50

Unsere Süßes Finale

Erfrischendes *Dreierlei von Sorbet*
mit Cassis, Zitrone und Passionsfrucht (glutenfrei, laktosefrei, vegan)

6,50

mit Prosecco

8,50

Warmer *Apfelstrudel*

mit Vanillesauce, Mandeln, Zimt und Zucker

6,50

oder mit Bourbon -Vanille – Eis und Schlagsahne

6,50

Hamburger Rote Beerengrütze

mit Vanillesauce

6,50

Schokoladensoufflé

an Sauerkirschragout,

Vanillesauce und Walnusseis

6,50

Schiffchen im Hafen



Öffnungszeiten

12:00Uhr bis 00:00Uhr Sonntags bis 22:30 Uhr

Küche bis 22:30Uhr Sonntags bis 21:30 Uhr

1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphat,
6 Zuckerarten & Süßungsmittel, 7 geschwefelt, 8 geschwärzt, 9 Eiklar, 10 Milcheiweiß, 11 kalorienhaltige Fettglasur, 12 gentechnisch
veränderte Lebensmittel