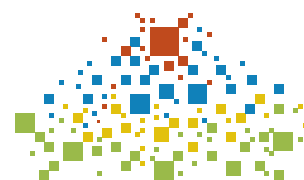


Unsere Küchenzeiten:
Mittwoch bis Montag von 12:30 bis 20:30 Uhr
Für den Abend bitten wir um Reservierung.



Genueser Schiff
Hotel-Restaurant

Empfehlungen

Apéritif	€
Gin Tonic alkoholfrei (Gordon's 0,0%)	6,20
PINK SUMMER Blutorangen-Sirup, Grapefruitsaft, Prosecco ¹⁴	7,80
PINK GIN TONIC	7,80
Prosecco ¹⁴	0,1 4,50
Champagner Pasqual Doquet Blanc de Blanc kBA ¹⁴	0,1 11,50

Vorspeisen

Tomatenessenz mit Steinpilz-Trüffelravioli ^{1 3 7 9}	9,50
Gebratene Neudorfer Wildleber mit Feldsalat, Apfel und Marsalajus	16,50

Hauptspeisen

Ente ohne Ente Kartoffelklöße mit Quittenrotkraut ^{1 9 14}	21,50
und Apfel-Maronensauce	
Passader Flußbarschfilet auf Tomaten-Fenchelgemüse ^{4 7 9 14}	24,50
mit Rosmarinkartoffeln	
3 kleine Bouletten vom Neudorfer Damhirsch ^{1 3 7 9 10 14}	18,90
auf Kartoffel-Sauerkrautpüree mit Thymianjus	
Halbe ausgelöste Barbarie-Ente mit Maronen-Cranberriejus ^{1 9 14}	34,90
Quittenkraut und Kartoffelklößen	

Speisen | mit 24 Stunden Vorbestellung

Selenter Flußbarsch im Ganzen aus dem Ofen.....	26,50
mit Rieslingsauce, Rosmarinkartoffeln Beilagensalat	
Große U5 Riesen-Wildgarnele provençale gegrillt ^{2 9 10 14} ab 2 Personen	
mit Melone und Paprika als größere Vorspeise	pro Person 36,00

Dessert

Mohnparfait mit Zwetschgenkompott ^{3 7 14}	9,50
---	------

Sonntagsbraten | 12:30 – 14:30 Uhr

Solange der Vorrat reicht und wie früher: Zum Selbernehmen' in Schüsseln und auf Platten.

I. Tagesuppe oder bunter Blattsalat dazu Baguette	
II. Kalbsbraten vom heimischen Limousinkalb mit Rahmsauce	33,50
dazu Kartoffel-Lauchpüree und Gemüse	

Wein(e)

2022er Salway Rosé trocken Kaiserstuhl Baden ¹⁴	0,7 37,00
--	-------------