

Spargelsaison

Unsere saisonalen Gerichte sind passend zur Jahreszeit. Vom Küchen-Team der Schiffflände mit viel Liebe und Freude zubereitet. Einfach natürlich und voller Geschmack.

Vorspeisen

Spargel Panna Cotta 15.50
mit Tonkabohne
und pikantem Erdbeersalat

Knackiger Spargelsalat 20.50/25.50
mit Vanille, dazu Bündner
Rohschinken und kleiner Salatstrauss

Spargelcrèmesuppe 13.50
mit Rauchlachsstreifen

Hauptspeisen

Portion gemischter Spargel (200g) 27.50
mit Sauce Hollandaise überbacken,
dazu neue Kartoffeln

Portion gemischter Spargel
mit Sauce Hollandaise oder brauner Butter
und neuen Kartoffeln, serviert mit:

Wiener Kalbsschnitzel 42.00

xxxx

Gebratenem Fjordlachsfilet 38.00

xxxx

Saftiger Pouletbrust 34.00

xxxx

Grillierten Scallopini vom Kalb 42.00

Vegi

Ragout vom gemischten Spargel 26.50/31.50
serviert mit Fettuccine

Gebratener Spargel 22.50/27.50
mit Kartoffelgnocchi
und Erdbeer – Kräuterschaum

Dessert

Erdbeeren Romanoff 13.50
mit Vanilleglace und Erdbeersauce

Hausgemachte Spargelglace 9.50
mit frischen Erdbeeren

Unsere Weinempfehlungen

Weisswein 1dl | 6.50
Tormaresca Chardonnay IGT, 2017
Antinori
Apulien – Italien

Rotwein 1dl | 8.50
Primitivo del Salento IGT, 2016
Torcicoda
Apulien – Italien