

Rheinisches Apfel-Griebenschmalz mit Brotkorb Bacon-apple spread with bread	3,90
Carpaccio aus der Rinderhüfte auf Düsseldorfer Senfsauce mit Basilikum-Öl, Parmesan und Eifeler Landbrot Carpaccio of beef upon Düsseldorf mustard sauce , parmesan cheese and homemade bread	11,40
Westfälische Brotzeit mit Zwiebelmett, Flönz, Schinken, Leberwurst, Brauhausrahmkäse, Brot und Butter Mixed plate with minced pork, black pudding, ham, liver sausage, cream cheese, bread and butter	13,90
Unser Matjes-Duo Gekräuterter Matjessalat und Matjesfilet mit Zwiebeln auf Schwarzbrot Two varieties of salted herring with onions on a wholemeal bread	8,20
Zweierlei Käse Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Brauhausrahmkäse und Eifeler Landbrot Fried camembert cheese with cranberries, cream cheese and homemade bread	8,90

**ALLE SPEISEN AUCH
ZUM MITNEHMEN!**





Eifeler Landbrot

Unser Eifeler Landbrot wird in einer traditionellen Bäckerei in der nahegelegenen Eifel für uns produziert. Das Brot wird u.a. aus althergebrachten Roggen- und Dinkelsorten im Steinofen gebacken. Es enthält ausschließlich natürliche Zutaten und keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe.

Our bread is manufactured in a traditional bakery in the region Eifel. It is stonebaked. The ingredients among other things are ancient sorts of rye and spelt. The bakery only use natural ingredients and no additives that are required to be labelled.

Heiße Suppen & knackige Salate

Warm soups and crispy salads

Klare Rinderkraftbrühe  mit schwäbischen Maultaschen Clear beef soup with „Maultaschen“	4,30
Leberknödelsuppe mit hausgemachtem Leberknödel Liver dumpling soup	5,90
„Zum Schiffchen“- Ochsenschwanzsuppe  mit Rotwein und Champignons Oxtail soup with red wine and champignons	5,00
Kleiner Marktsalat  zum Hauptgang als Beilage Side salad	3,70
Saisonaler Salatteller „Maispouardenbrust“  Gemischter Salat mit gebratener Maispouardenbrust und Currydressing Mixed salad with strips of fried chicken breast fillet and currydressing	11,90
Saisonaler Salatteller „Kalbsleber“ Gemischter Salat mit gebratenen Kalbsleberstreifen und Balsamicodressing Mixed salad with strips of fried calfs liver and vinegar dressing	12,50
Saisonaler Salatteller „Gambas“ Gemischter Salat mit gegrillten Gambas in Chili und Knoblauch, Balsamicodressing Mixed salad with fried gambas in chili and garlic	16,90

Zu unseren hausgemachten Suppen und Salaten servieren wir unser regionales Eifeler Landbrot - 100% Zusatzstofffrei
Our homemade soups and salads are served with our regional bread from the Eifel - 100% without any additives.

Unser Rindertatar

- zum selber anmachen

mit Eigelb, Sardellen, Kapern, Zwiebeln, Eifeler Landbrot und Butter

Tatar steak with egg yolk, anchovy, capers, onions, homemade bread and butter

16,50

- pikant angemacht

kurz angebraten, serviert mit Bratkartoffeln oder Pommes frites

Tatar steak, roasted gently, served with fried potatoes or french fries

17,50

Roastbeef vom argentinischen Angus-Rind

rosa gebraten, kalt, mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

Cold roastbeef with remoulade and fried potatoes

16,50

Schinkensülze vom Schwein^{4,6}

mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

Rustic aspic^{4,6} with remoulade and fried potatoes

10,20

Unser Ochsenschwanzragout – dafür liebt man uns nach alter „Zum Schiffchen Art“

mit Rotwein, Gemüse und vielen Gewürzen am Knochen geschmort, Butterkartoffeln

Ragout, vegetables and oxtail in the old way of „Schiffchen“, stewed with red wine and many herbes, potatoes

24,50

Zwei hausgemachte Leberknödel

mit Speckstippe, Sauerkraut^{4,5,6} und hausgemachtem Kartoffelstampf

Homemade liver dumplings with sauerkraut^{4,5,6} and homemade mashed potatoes

11,90

„Metzgers Leibgericht“

Mettwurst^{4,5,6}, Bratwurst „Thüringer Art“^{4,6} und Krakauer^{4,5,6}

mit Sauerkraut^{4,5,6} und hausgemachtem Kartoffelpüree

Various sausages^{4,5,6} with sauerkraut^{4,5,6} and homemade mashed potatoes

13,60

Schinken-Schweinehaxe „Zum Schiffchen“

mit hausgemachtem Krautsalat⁴ oder Sauerkraut^{4,5,6}, dazu Bratkartoffeln

Grilled knuckle of pork with homemade cole-slaw⁴ or sauerkraut^{4,5,6} served with fried potatoes

17,90

„Rheinischer Sauerbraten“ nach altem Hausrezept

mit Rosinen und Mandeln, Rotkohl, Apfelkompott und Kartoffelknödel

Braised beef „Rhineland style“ with raisins, almonds, red cabbage, stewed apples and potato dumpling

17,80

„Himmel & Ähd“	11,90
Gebratene Flönz ^{4,5,6} (Blutwurst) mit hausgemachtem Apfel-Kartoffelstampf, geschmorten Zwiebeln und Apfelspalten Fried black pudding ^{4,5,6} , mashed potatoes with apples, onions and apple slices	
Braumeistersteak „Düsseldorfer Art“	22,70
Angus Rumpsteak mit Senfzwiebeln, Bratkartoffeln und saisonalem Salat Grilled sirloin steak „Düsseldorf style“ with onions, fried potatoes and a seasonal salad	
Angus Rumpsteak	23,60
mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites, Grilltomate und saisonalem Salat Grilled sirloin steak with herb butter, French fries and a seasonal salad	
Zum Schiffchen Eisbein 	18,90
mit Sauerkraut ^{4,5,6} und hausgemachtem Kartoffelstampf Pork Knuckle with sauerkraut ^{4,5,6} and homemade mashed potatoes	
Französische Maispoulardenbrust	16,40
mit Kräutern gebraten, Pfifferlingrahmsauce und Bandnudeln Grilled breast of chicken with herbs, creamy mushroom sauce and noodles	
Wiener Schnitzel – das Original	20,90
Kalbsschnitzel in Semmelbrösel paniert mit Bratkartoffeln und Marktsalaten Escalope of veal „vienna style“ with pan fried potatoes and mixed salad	
Kalbsleber „Berliner Art“	19,70
mit geschmorten Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelstampf und gedämpften Apfelspalten Grilled Calf's liver with onions, homemade mashed potatoes and apples slices	
Zum Schiffchen Burger	12,50
Unser Spezial-Burgerbrötchen mit 226g-Rindfleischbratling, gebratene Zwiebeln, Krautsalat und Pommes frites Special burger bun with 226g beef patty, fried onions, cole slaw and french fries	

Sie möchten Ihren Burger mit Käse?

extra **1,00**

Kein Problem!

Do you want your burger with cheese? No problem!

Die Saucen bringen wir Ihnen zum Tisch. Kreieren Sie sich Ihren Burger, wie Sie ihn mögen!

We bring the sauces right to your table. Create your own burger – just the way you like it.



Rheinischer Heringsstipp

mit Äpfeln, Zwiebeln und Salzkartoffeln

Herring „rhineland style“ in a sour cream sauce with apples and onion, boiled potatoes

11,90

Norweger-Lachsfilet vom Grill

auf Düsseldorfer Senfsauce mit Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

Roasted fillet of salmon with mustard sauce, vegetables and parsley potatoes

18,50

Gegrillte Gambas, feurig gewürzt

mit grünen und schwarzen Oliven⁸, Knoblauch, Chili, Kräutern, Tomaten und Basmatireis

Spicy gambas with green und black olives⁸, garlic, chili, herbs, tomatoes and boiled rice

18,70



Scharfes Gemüsecurry

frisches Marktgemüse in einer Currysauce, mit Basmatireis

Spicy vegetable curry with boiled rice

11,90

Tortelloni⁴

mit Ricotta und Blattspinat gefüllt, Weißweinsauce, gebackenem Rucola

Tortelloni⁴ filled with ricotta and spinach, cream sauce, fried rocket

10,50

In unserer Saisonkarte bieten wir Ihnen ein weiteres vegetarisches Gericht an.

Für junge Leichtmatrosen und kleine Piratenbräute

For Kids

Bratwürstchen^{4,6}

Fried sausages^{4,6}

6,00

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb

Escalope of veal – vienna style

7,60

Knusprige Fischstäbchen

Fried fish fingers

7,40

Gemüse und Kartoffeln machen groß und stark! Zu jedem Gericht könnt Ihr Euch Beilagen entern:

Kartoffelpü, Bratkartoffeln oder Pommes

und für das Gemüse fragt mal den Koch, was er heute in der Kombüse hat.

Please choose between our supplements: mashed potatoes, fried potatoes or french fries.

And for the daily vegetables please ask our head chef.

0,00

Nudeln

mit leckerer Tomatensoße

Pasta with tomatoe sauce

4,30

Piratenteller (bis 6 Jahre)

1 Teller und 1 x Besteck gratis – geräubert wird bei Mama und Papa

0,00

Kinderlimo (Fanta, Sprite oder Apfelsaftschorle)

Small Fanta, Sprite or Apple spritzer

0,21

1,80

**KETCHUP UND MAYO
GIBT'S SOWIESO!
Ketchup and mayonnaise
are included**

