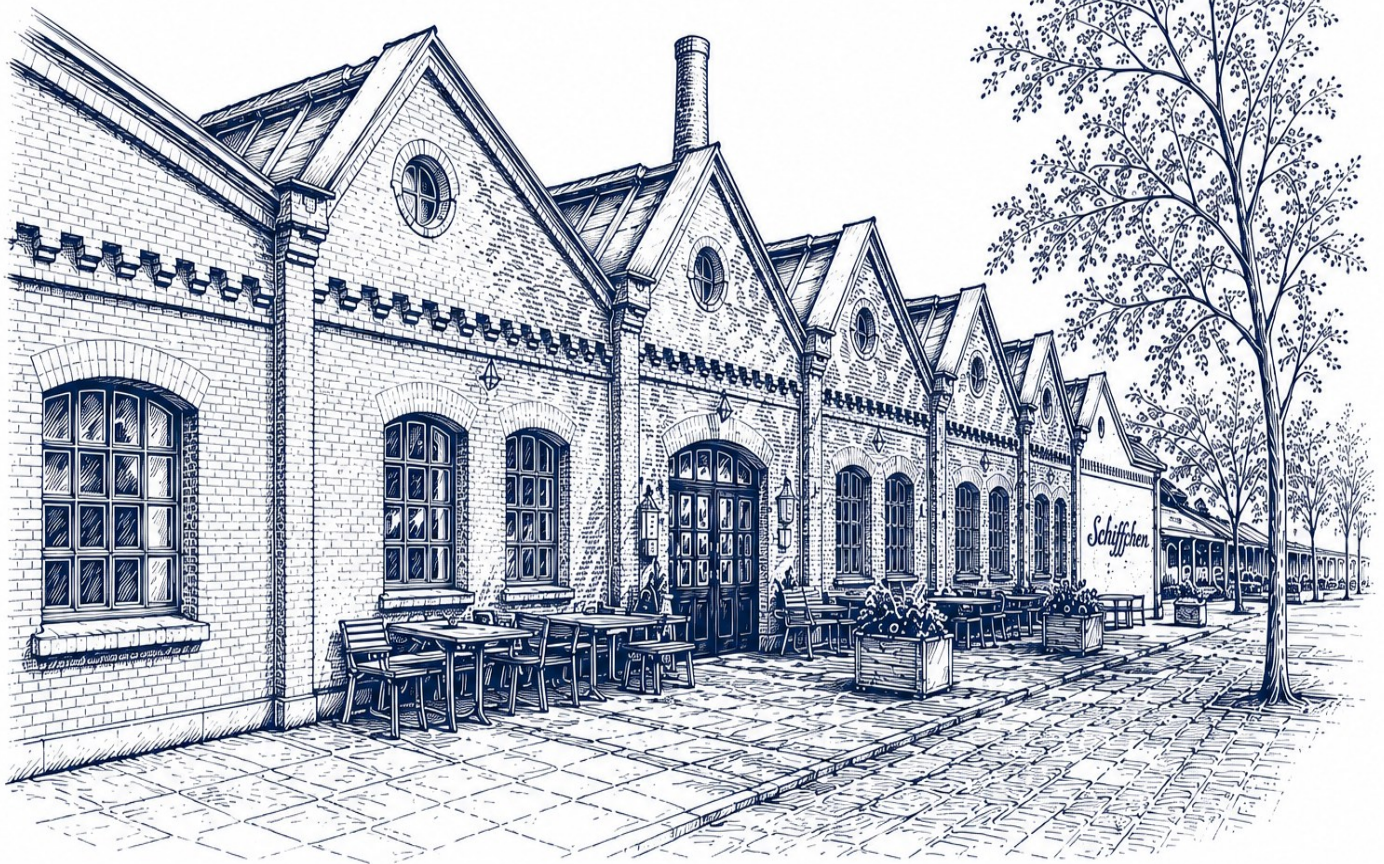




30 Jahre

Genuss am Textilmuseum

— Seit 1996 —



Seit 1996 am Textilmuseum ♦ Gastfreundschaft ♦ Genuss ♦ Begegnung





HERZLICH WILLKOMMEN

30 Jahre Schiffchen

Drei Jahrzehnte voller Gastfreundschaft,
guter Küche und unvergesslicher Begegnungen.

1996 begann für unsere Familie ein besonderer Weg.
Aus einem Restaurant am Textilmuseum wurde über die Jahre
ein Ort, an dem sich Generationen von Gästen wohlfühlen –
zum Essen mit der Familie, zu Hochzeits- und Geburtstagsfeiern und
einfach auf ein gutes Glas Wein
im Biergarten.

Unser herzlicher Dank gilt unseren Gästen,
unseren Mitarbeitenden, unseren Lieferanten und
dem LWL-Textilmuseum, die uns auf diesem Weg
begleitet haben.

Wir freuen uns darauf, Sie auch in Zukunft mit frischen
Zutaten, liebevoll zubereiteten Gerichten und echter
Gastfreundschaft verwöhnen zu dürfen.



Ronald Boterkooper – van den Born



30 Jahre Schiffchen

Jubiläums Angebot

Rinderfilet „Surf and Turf“

gespickt mit einer Garnele, mit frischem Marktgemüse, Kartoffel-Lauchpüree
und Rosmarin-Jus

€ 35,80

Großmutter's Rinderrouladen

dazu Lauch-Kartoffelpüree mit feinem Gemüse und Rosmarin-Jus

€ 18,80

Happy End Süßes Handwerk

Frische Erdbeeren mit Vanille Eis
und Sahne

€ 7,50



Seit 1996 am Textilmuseum ♦ Gastfreundschaft ♦ Genuss ♦ Begegnung



Suppen und Vorspeisen

FrISChe Tomatencremesuppe

6,50

Rinderkraftbrühe mit Einlage (Hochzeitssuppe)

6,50

Chablis creme mit Lachsstreifen (cremige Fischsuppe)

6,80

Brot dazu feine Cremes

und pikanter Tomaten-Basilikum-Dip und Oliven.

8,50

Argentinisches Rinder-Carpaccio,

mariniert mit einem Pesto aus Parmesan, Pinienkernen und Basilikum, dazu Salatblume & Brot

15,80

Kleiner frischer Salat

der Saison mit hausgemachtem Dressing

6,80



Fischgerichte

Lachsfilet „Aphrodite“

auf Schwarzen-Linsen-Risotto mit Chili,
Parmesan, Gemüse
& feine Fischsauce

23,80

Sylter Matjessalat

Sahne Heringsfilets mit Mango,
Zwiebelwürfel und Gurken, Salatbeilage
und Reibekuchen

16,80

Fangfrische Forellen Filets

gedünstet mit Rosmarin-Schmörkes
und feinem Gemüse

24,80

Nordischer Räucherlachs

mit Kartoffelpuffer, Meerrettich-Sahne
und Salatbouquet

17,80



Aus Feld & Garten

Rote-Bete-Carpaccio,

verfeinert mit einem Pesto aus Parmesan, Kernen und frischem Basilikum, dazu Salatblume mit gebackenem Ziegenkäse, Honig und karamellisierten Sonnenblumenkernen.

auch ein perfekter Start in Ihr Menü.

15,80

Crespelle nach italienischer Art,

Gerollter Pfannkuchen mit Vegetarischer Ricotta-Tomaten-Spinat Füllung

14,80

Gemüsebratling

dazu

Lauch-Kartoffelpüree, begleitet von einer Tomatensauce mediterranen Art und feinem Gemüse

16,80

*„Pfannkuchen-hertzhaft oder süß,
für jeden Geschmack“*

Speckpfannkuchen

Pfannkuchen Natur

Apfelpfannkuchen

11,80



Klassiker aus unserer Küche

Deutsches Rinder Entrecôte

(250g gereift, von der Färsenrücken)
mit Kräuterbutter oder mit Pfeffersauce, dazu ein Salatbouquet mit hausgemachtem Dressing und gratinierten Rahmkartoffeln

34,80

Rinderfilet „Surf and Turf“

gespickt mit einer Garnele, mit frischem Marktgemüse, Kartoffel-Lauchpüree und Rosmarin-Jus

35,80

Brustfilet vom Landgockel

mit einer Italienischen-Parmesan-Semmelkruste, Gemüseauswahl
dazu Rosmarin-Schmörkes

20,80

Tafelspitz / klassisch

mit Sauce Remoulade, dazu Rosmarin-Schmörkes und feinem Gemüse

19,80

Currywurst

im Weck Glas serviert

Metzgers Grobe Bratwurstscheiben in hausgemachter Currysauce
mit einem Hauch von Mango und mediterranen Gemüswürfeln
(mittel scharf) dazu unsere knusprigen Ofen Frites

11,80

Medaillons vom Schweinefilet

Gemüseauswahl und gratinierte Rahmkartoffeln dazu Rosmarinsauce

22,80

Schweineschnitzel

dazu gemischter Salat und unseren knusprigen Ofen Frites
„Wiener Art“, „Jäger Art“ oder Pfeffersauce

17,80



Hit's für Kids

Chicken Nuggets

dazu eine Riesen-Pommes,
rot – weiß

8,00

Schweineschnitzel

dazu eine Riesen-Pommes,
rot – weiß

9,50

Bestell' Dir Teller und Besteck

und nimm Mama und Papa
etwas weg

0,00

Kindereisbecher

mit Vanilleeis und Sahne in
Überraschungsbecher
den du mitnehmen darfst

5,80

Unsere Desserts

Dessertvariation

Süßes Handwerk

Dreierlei Dessertvariation

im Gläschen angerichtet

8,50

Bocholter Herrencreme mit

Schlagsahne
(gekochter Vanillepudding mit
Rum und feinen
Borken- Schokoladestückchen)

7,50

Happy End Süßes

Handwerk

Niederländische Poffert-

jes de Luxe

(Mini-Pfannkuchen)
serviert mit Boeren Jungens
(Rum Rosinen)
dazu Vanilleeis & Saucenspiegel

8,80

Eisbecher mit Schlagsahne

und heißen Kirschen
oder heißer Schokoladensauce

7,80





KAFFEE & TEE

Natürlich gibt es bei uns leckeren Kaffee nach Wahl oder Tee nach dem Essen, mit verschiedenen Süßlichkeiten.

7,80

Irish Coffee

Leckerer Kaffee mit Sahne verfeinert, Paddy Whiskey und feinem Rahm.

9,50

Tee

Eine Auswahl feiner Teesorten servieren wir Ihnen gerne.

3,50



Veine Tee
Fairtrade

DIGESTIFS

Sherry

Spanien – Juan Xeres
Sherry

Gonzalez Byass –
Tio Pepe Medium

D.O. Jerez-Xérès-
Sherry

Glas (4 cl)

8,80

Portwein

Portugal – V.S. Velha
de Gaia
Rubrico

F.B.R. Reserve Tawny
10 Jahre alt und Tawny
Porto

Glas (4 cl)

8,80

Lieblich-Weiß

Deutschland * Mosel
Cuvée aus Bacchus
und Riesling

Sommerlich, fruchtig
und süß – dieser Cuvée
aus Bacchus und Ries-
ling von Wein8,

Glas (0,1 l) **4,90**

Flasche (0,75 l) **33,90**



*Vielen Dank für Ihren
Besuch.*



Seit 30 Jahren dürfen wir
unsere Gäste am Textilmuseum
begrüßen.

Dafür sind wir von Herzen
dankbar.

Wir freuen uns auf ein
Wiedersehen.



*Ihr Ronald Boterkooper
van den Born
& das gesamte
Schiffchen-Team*



30 Jahre Schiffchen

LIEBE GÄSTE,

ein besonderes Jubiläum erfüllt uns mit großer Freude und Dankbarkeit:

Seit nunmehr 30 Jahren dürfen wir Sie im Restaurant Schiffchen am
Textilmuseum begrüßen und verwöhnen.

Was 1996 mit einer Idee, viel Leidenschaft und dem Wunsch nach ehrlicher
Gastfreundschaft begann, ist heute ein Ort geworden, an dem Genuss,
Gemütlichkeit und herzliche Begegnungen zu Hause sind.

Wir danken Ihnen – unseren treuen Gästen – für Ihre Verbundenheit, Ihre Wertschätzung
und die vielen schönen Momente, die wir gemeinsam erleben durften.

Ein herzlicher Dank gilt auch unserem großartigen Team, das mit Engagement und Leiden-
schaft jeden Tag dafür sorgt, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

Danke an das LWL-Textilmuseum für die wunderbare Partnerschaft und die
besondere Atmosphäre, die diesen Standort so einzigartig macht.

Und nicht zuletzt danken wir unseren Lieferanten und Freunden, die uns seit vielen Jahren
begleiten und unterstützen.

Wir freuen uns auf viele weitere genussvolle Jahre mit Ihnen!

Herzlich willkommen im Schiffchen – Ihrem Restaurant am Textilmuseum.

Ihre Familie Boterkooper und das gesamte Schiffchen-Team



Seit 1996 am Textilmuseum ♦ Gastfreundschaft ♦ Genuss ♦ Begegnung