

# Herzlich Willkommen im Hotel Fährhaus

Wir wünschen Ihnen  
einen angenehmen Aufenthalt  
in unserem Hafen-Restaurant  
und einen guten Appetit  
bei unseren delikatsten Köstlichkeiten

Fröhlich grüßt Ihr  
Restaurant- & Küchen-Team


Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/-innen




vegetarisch

\* mit Konservierungsstoffen

## Vorspeisen

<b>Räucherlachstatar</b> mit Apfel, marinierte Gurken und Rote-Bete-Rösti	15,50 €
<b>Duett von Jacobsmuschel und Garnele</b> auf einem Nudelbett an Safranschaumsoße	16,50 €
<b>Antipastivariation mit Nordseekrabben*</b> an einem Salatbouquet	16,50 €
<b>Gemischter Salat der Saison</b> mit Vinaigrette	6,00 € 

## Suppen

<b>Norddeicher Krabbenschaumsuppe</b> mit Rosa-Pfeffer-Sahne	9,00 €
<b>Tomaten-Paprikasuppe</b> mit Kräuterschmand	7,50 € 
<b>Rinderkraftbrühe „Celestine“</b> mit Gemüse- und Pfannkuchenstreifen	7,50 €
<b>Indische Geflügelcremesuppe „Mulligatawny“</b> mit Paprikawürfel und Mandelsahnehaube	7,50 €

## Fischgerichte

**Nordseescholle** gebraten, mit Salzkartoffeln - wahlweise nach

Müllerin Art	mit zerlassener Butter und Zitrone	19,50 €
Finkenwerder Art	mit gebratenen Speckstreifen	21,50 €
Büsumer Art	mit Nordseekrabben* und Gemüse	24,50 €

**Nordsee - Seezunge „gebraten“** 28,50 €  
mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln

**Knurrhahnfilet „gebraten“** 25,50 €  
auf gebratenem grünen Spargel Bandnudeln und Weißweinsauce

**Lachsfilet „gebraten“** 25,50 €  
mit Rieslingsoße, Mandelbrokkoli und Risoletkartoffeln

**Schollenfilet in Eihülle „gebraten“** 24,50 €  
auf Blattspinat an Basilikumsoße mit Bratkartoffeln

## Fleischgerichte

**Rinderfiletsteak** 34,50 €  
unter einer Paprika-Zwiebelkruste gebraten, mit Pfefferrahmsauce  
Bohnenbündchen im Speckmantel und Maccairekartoffeln

**Schweinefiletmedaillons** 24,50 €  
mit Champignonrahm, Erbsengemüse und Röstitaler

**Hähnchenbrust im Kokosmantel** 21,50 €  
an Curryfruchtsoße mit Curryreis und Ananas

**Lammkeulenbraten** 24,50 €  
an Thymiansauce auf Pfannengemüse mit Serviettenklöße




**Kalbsbäckchen geschmort** 24,50 €  
an Rotweinjus auf Pastinakenpürree



vegetarisch

\* mit Konservierungsstoffen




## Vegetarische Gerichte

- Folienkartoffel mit Kräuterschmand** 14,50 €   
gebratenen Champignons und einen gemischten Salat
- Steinpilzravioli** in Trüffelsoße 14,50 €   
in Trüffelsoße
- Basilikumtagliatelle** 16,50 €   
mit Kirschtomaten und Parmesan abgerundet und einem Salatteller

## Aus unserer kalten Küche

- Großer Salatteller „Hotel Fährhaus“** 17,50 €  
wahlweise mit gebratenen Hähnchenbrust- oder Fischstreifen  
Hausdressing, Toast und Butter
- Matjesfilet „Hausfrauen-Art“** 17,50 €  
in einer Apfel-Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln
- Norddeicher Krabbenbrot** 20,50 €  
Nordseekrabben\* auf Schwarzbrot, Butter und 2 Spiegeleiern
- Räucherlachs auf Röstitaler** 17,50 €  
mit Sahnemeerrettich an einem Salatbouquet

## Dessert


- Ostfriesische Rote Grütze** 8,50 €   
mit Vanillesoße, Schlagsahne und einer Kugel Vanilleeis
- Meersalz-Karamell-Parfait** 9,50 €   
an Vanilleschaum mit frischen Früchten und Sahnetupfer
- Holunder Panna-Cotta** 8,50 €   
mit Fruchtsoßenspiegel, frischen Früchten und Sahnetupfer

## Pünktlich zur Pfifferlingsaison




### **Pfifferlingcremesuppe**

mit Mandelsahne

8,00 € 

### **Bandnudeln in Pfifferlingrahm**

mit einem Blattsalat und Joghurtdressing

14,50 € 

### **Kalbsrückensteak**

mit frischen Pfifferlingen, Rahmsauce und Maccairekartoffeln

22,50 €


### **Rinderfiletstreifen**

in einer Pfifferlingrahm mit Mandelbrokkoli und Serviettenknödel

28,50 €

### **Kirsch-Holunder-Mousse**

mit frischen Früchten und Sahnehaube

8,50 € 

## Unsere Küchenchef - Menüempfehlung



**Duett von gebratener Jacobsmuschel und Garnele**  
mit Hummermouseline gratiniert

\*\*\*

**Basilikumschaumsuppe mit Kressesahne**

\*\*\*

**Gebratenes Kalbsrückensteak „Surf and Turf“**  
mit Krabben an weißer Pfeffersöße, Mandelbrokkoli und Maccairekartoffeln

\*\*\*

**Gesalzenes Karamell-Parfait**  
an Vanilleschaum mit frischen Früchten und Sahnetupfer

**Als 3-Gang ohne Vorspeise 36,50 €**

**Als 4-Gang 48,50 €**



\* mit Konservierungsstoffen