

Herzlich Willkommen im Hotel Fährhaus

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

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

Suppen

Norddeicher Krabbenschaumsuppe mit Rosa-Pfeffer-Sahne	9,00 €
Tomaten-Paprikasuppe mit Kräuterschmand	7,50 € 
Rinderkraftbrühe „Celestine“ mit Gemüse- und Pfannkuchenstreifen	7,50 €
Indische Geflügelcremesuppe „Mulligatawny“ 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 Pastinakenpüree



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

Empfehlung unseres Küchenchefs



Kürbiscremesuppe

mit Kürbiskernen und Sahnetupfer

7,50 € 

Wildschweinrücken

an Kirsch-Pfeffer-Soße mit Mandelbrokkoli und Pastinakenpüree

24,50 €

Gebratenes Rumpsteak

an Steinpilzrahm mit Bohnenbündchen und Dauphinkartoffeln

29,50 €


Thunfischsteak rare gebraten

mit Belugalinsen – Kürbisgemüse an Chilischäum, dazu Cashewkerne

29,50 €

Blaubeersorbet

mit frischen Früchten und einem Soßenspiegel

8,50 € 

 vegetarisch

* mit Konservierungsstoffen

Unsere Küchenchef - Menüempfehlung



Duett von gebratener Jacobsmuschel und Garnele
mit Hummermousseline gratiniert

Basilikumschaumsuppe mit Kressesahne

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

Gesalzenes Karamell-Parfait
an Vanilleschaum mit frischen Früchten und Sahnepuffer

Als 3-Gang ohne Vorspeise 36,50 €

Als 4-Gang 48,50 €



* mit Konservierungsstoffen