

# 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

- |                                                                                                  |                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Räucherlachstatar</b><br>mit Apfel an Rote-Bete mit Kräuterschmand                            | 15,50 €                                                                                     |
| <b>Tomatencocktail mit Ziegenfrischkäse</b><br>Balsamicoperlen sowie Brot und Butter             | 12,50 €  |
| <b>Geräucherter Thunfisch</b><br>an Meeresalgensalat, Wasabicreme und Teriyaki-Sesam-Vinaigrette | 15,50 €                                                                                     |
| <b>Gemischter Salat der Saison</b><br>mit Hausdressing                                           | 7,00 €   |

## Suppen

- |                                                                            |                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Norddeicher Krabbenschaumsuppe</b><br>mit Rosa-Pfeffer-Sahne            | 9,50 €                                                                                       |
| <b>Tomaten-Paprikacremesuppe</b><br>mit Kräuterschmand                     | 8,50 €  |
| <b>Rinderkraftbrühe „Celestine“</b><br>mit Gemüse- und Pfannkuchenstreifen | 7,50 €                                                                                       |
| <b>Curry-Zitronengrasschaumsuppe</b><br>mit gebratenem Hähnchenspieß       | 9,50 €                                                                                       |

## Fischgerichte

<b>Nordseescholle</b>	gebraten, mit Salzkartoffeln - wahlweise nach	
<b>Müllerin Art</b>	mit zerlassener Butter und Zitrone	19,50 €
<b>Finkenwerder Art</b>	mit gebratenen Speckstreifen	21,50 €
<b>Büsumer Art</b>	mit Nordseekrabben* und Gemüsestreifen	24,50 €
<b>Nordsee - Seezunge „gebraten“</b>		32,50 €
	mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und gemischten Salat	
<b>Knurrhahnfilet „gebraten“</b>		25,50 €
	auf gebratenen grünen Spargel mit Bandnudeln an Safranschaumsoße	
<b>Rotbarschfilet „gebraten“</b>		25,50 €
	an Weißweinsauce, Mandelbrokkoli und gebackene Kartoffelhälften	
<b>Schollenfilet in Eihülle „gebraten“</b>		25,50 €
	auf Blattspinat an Kräutersauce mit Bratkartoffeln	
<b>Schellfischfilet gedünstet</b>		26,50 €
	an Dijon-Senf-Butter, Petersilienkartoffeln und gemischten Salat	

## Fleischgerichte




<b>2 Rinderfilettournedos</b>		38,50 €
	an Calvadossoße, Bohnenbündchen im Speckmantel und Maccairekartoffeln	
<b>Schweinefiletmedaillons</b>		27,50 €
	mit Champignonrahm, Mandelbrokkoli und gebackene Kartoffelhälften	
<b>Hähnchenbrust im Parmaschinkenmantel</b>		24,50 €
	an weißer Pfeffersauce mit Basilikumtagliatelle	
<b>Lammrücken „rosa gebraten“</b>		27,50 €
	an Thymiansauce mit Rosmarin-Erbsen-Püree und Kräuterseitlingen	
<b>Rinderfiletgeschnetzeltes</b>		28,50 €
	in Portweinjus mit Kräuterseitlinge und Basmatireis	



vegetarisch

\* mit Konservierungsstoffen




## Vegetarische Gerichte

- Folienkartoffel mit Kräuterschmand** 15,50 €   
dazu gebratenen Champignons und einen gemischten Salat
- Steinpilzravioli** in Trüffelsoße 15,50 €   
in Trüffelsoße
- Zucchini unter einer Kräuterkruste gratiniert** 15,50 €   
an Basilikumtagliatelle und geschwenkten Kirschtomaten

## Aus unserer kalten Küche

- Großer Salatteller „Hotel Fährhaus“** 18,50 €  
wahlweise mit gebratenen Hähnchenbrust- oder Fischstreifen  
Hausdressing, Toast und Butter
- Matjesfilet „Hausfrauen-Art“** 17,50 €  
an einer Apfel-Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln
- Norddeicher Krabbenbrot** 24,50 €  
Nordseekrabben\* auf Schwarzbrot, Butter und 2 Spiegeleiern
- Räucherlachs auf Röstitaler** 19,50 €  
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
- Erdbeersorbet** 8,50 €   
an Panna Cotta und einem Fruchtbouquet

## Pünktlich zur Muschelsaison

### Vorweg

**Muschelcremesuppe** 8,50 €  
mit Dillsahne

**2 gebratene Jacobsmuscheln** 14,50 €  
auf Algensalat mit Krustentierschaum

### Hauptgerichte

**Miesmuscheln „Rheinische Art“** 16,50 €  
in einem Gemüse-Weißwein-Sud mit Chesterschnitte

**Miesmuschelfleisch** 28,50 €  
aus einem Tomaten-Kräuter-Sud  
dazu Tagliatelle und Parmesan

**Miesmuscheln „Spanische Art“** 30,50 €  
gebraten mit Paprikagemüse dazu Curryreis

**Muschelragout** 20,50 €  
in Basilikumrahmsoße mit Nordseekrabben\* im Nudelbett

### Dessert

**Pflaumensorbet** 9,50 €   
mit Kürbiskernöl und Vanilleschaum