

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

Antipastivariation mit Norderneyer Seeluftschinken	16,50 €
3 gebratene Jacobsmuscheln auf Meeressalatsalat an Krustentierschaum	16,50 €
Matjessalatvariation mit Nordseekrabben* Pumpenickel und Butter	16,50 €
Gemischter Salat der Saison mit Hausdressing	7,00 € 

Suppen

Norddeicher Krabbenschaumsuppe* mit Rosa-Pfeffer-Sahne	9,50 €
Tomaten-Paprikacremesuppe mit Kräuterschmand	8,50 € 
Rinderkraftbrühe mit Grießnocken und Gemüseeinlage	7,50 €
Bärlauchcremesuppe mit Steinpilzen und Kressesahne	8,50 € 




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 Gemüsestreifen	24,50 €
Nordsee - Seezunge „gebraten“	34,50 €
mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und gemischten Salat	
Lachsfilet „gebraten“ unter einer Kräuterkruste	27,50 €
mit Romanesco an Weißweinsauce dazu Risoletkartoffeln	
Rotbarschfilet „gebraten“	26,50 €
an Bärlauchsauce auf Bärlauchtagliatelle mit Mandelbrokkoli	
Schollenfilet in Eihülle „gebraten“	26,50 €
auf Blattspinat an Kräutersauce mit Bratkartoffeln	
Schellfischfilet „gedünstet“	26,50 €
an Dijon-Senf-Butter, Petersilienkartoffeln und gemischten Salat	

Fleischgerichte

Rinderfiletsteak „Surf and Turf“ an Cognacsauce	38,50 €
mit gebratenen Garnelen, Bohnenbündchen und Maccairekartoffeln	
Schweinefiletmedaillons	27,50 €
mit Champignonrahm, Mandelbrokkoli und gebackene Kartoffelhälften	
Maishähnchenbrust	25,50 €
auf Bärlauchtagliatelle an weißer Pfeffersauce mit grünem Spargel	
Lammkeulenbraten	27,50 €
an Thymiansauce mit Romanesco und Serviettenknödel	





Vegetarische Gerichte

- Folienkartoffel mit Kräuterschmand** 15,50 € 
dazu gebratenen Champignons und einen gemischten Salat
- Steinpilzravioli** in Trüffelsoße 15,50 € 
- Bärlauchtagliatelle** 15,50 € 
mit Spargel und Kirschtomaten

Aus unserer kalten Küche

- Großer Salatteller „Hotel Fährhaus“**
Hausdressing, Toast und Butter wahlweise
mit gebratenen Rinderfiletstreifen 22,50 €
oder mit gebratenen Fischstreifen 18,50 €
- Matjesfilet „Hausfrauen-Art“** 17,50 €
an einer Apfel-Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln
- Norddeicher Krabbenbrot** 26,50 €
Nordseekrabben* auf Schwarzbrot, Butter und 2 Spiegeleiern

Dessert

- Ostfriesische Rote Grütze** 8,50 € 
mit Vanillesoße, Schlagsahne und einer Kugel Vanilleeis
- Ostfriesenteeparfait** 9,50 € 
mit Brantweinrosinen und weißer Schokoladencreme
- Karamellierte Apfeltarte** 8,50 € 
mit Vanilleeis und Schlagsahne
- Mascarponecreme** 8,50 € 
mit Waldbeeren und Crumble

Matjessaison im Hotel/Restaurant Fährhaus

Vorweg

- Kartoffelcremesuppe** 9,50 €
mit Rauchmatjeseinlage und Schnittlauchsahne
- Matjestatar auf Pumpernickel** 15,50 €
abgerundet mit Kresse-Ruccola-Salat und Thymiancroutons

Hauptgerichte

- Matjesfilet „Grootheid“** 20,50 €
mit Specksoße, grünen Bohnen und Bratkartoffeln
- Sherry-Rotwein-Matjesfilet** 22,50 €
mit marinierten Zwiebeln, Folienkartoffel mit Kräuterschmand und gemischtem Salat
- Räucher-Matjesfilet** 18,50 €
mit gebratener Apfelscheibe, Zwiebelringen und Bratkartoffeln
- Matjesteller „Hotel Fährhaus“** 24,50 €
Sherry-Rotwein-, Räucher-, Natur- und Hausfrauenmatjesfilet
Bohnen im Speckmantel und Petersilienkartoffeln

Dessert

- Frische Erdbeeren mit Panna Cotta** 9,50 € 
an einem bunten Fruchtbouquet