

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* Pumpnickel 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 gemischtem 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 gemischtem 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

Pfifferlingsaison im Hotel/Restaurant Fährhaus

Vorweg

Pfifferlingcremesuppe


mit Schnittlauchsahne

9,50 € 

Hauptgerichte

Pfifferlinge in Rahm

auf einem Nudelbett dazu Blattsalat mit Hausdressing

22,50 € 

Schweinefiletmedaillons gebraten

mit Pfifferlingen in Rahm dazu Rosmarinkartoffeln

34,50 €

Rinderfiletstreifen gebraten

mit Rahmpfifferlingen, Mandelbrokkoli und Serviettenknödel

38,50 €

Dessert

Mohn-Marzipan-Parfait

an einem bunten Fruchtbouquet mit Schlagsahne

9,50 € 

 vegetarisch

* mit Konservierungsstoffen