

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 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

Unser Küchenteam empfiehlt

Vorweg

Ostfriesische Kartoffelsuppe 9,50 €
mit Speckeinlage

Hauptgerichte

Kalbsrückensteak „rosa gebraten“ 34,50 €
unter der Kräuterkruste an Estragonjus
mit Romanesco und Risoletkartoffeln

Rib-Eye-Steak gebraten 38,50 €
an Pfeffersoße mit Bratkartoffeln und einen gemischten Salat

Saltimbocca vom Kalb 34,50 €
an Kräuterjus mit Broccoli und Pasta

Rumpsteak „rosa gebraten“ 32,50 €
mit Kräuterbutter, Kartoffelwedges und moderner Krautsalat

Dessert

After-Eight-Parfait 9,50 € 
an einem bunten Fruchtbouquet mit Schlagsahne

 vegetarisch

* mit Konservierungsstoffen