

# 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

<b>Gemischter Salat der Saison</b> mit Hausdressing	7,50 € 
<b>3 gebratene Jacobsmuscheln</b> auf Meeressalatsalat an Krustentierschaum	17,50 €
<b>Variation von Antipasti</b> mit Baguettebrot	16,50 € 
<b>Gebratener Garnelen-Pimentos-Spieß</b> auf Kräuterreis an Safranschaum	15,50 €

## Suppen

<b>Krabbensuppe</b> mit Krabbeneinlage* und Dillsahne	10,50 €
<b>Tomatencremesuppe</b> mit Kräuter-Gin-Sahne	8,90 € 
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Gemüseinlage, Tafelspitzwürfel und Flädle	8,90 €
<b>Kartoffel-Lauch-Cremesuppe</b> mit Kräuter-Crème fraîche	8,50 € 

## Fischgerichte

<b>Nordseescholle</b>	gebraten, mit Salzkartoffeln - wahlweise nach	
<b>Müllerin Art</b>	mit zerlassener Butter und Zitrone	22,50 €
<b>Finkenwerder Art</b>	mit gebratenen Speckstreifen	23,50 €
<b>Büsumer Art</b>	mit Nordseekrabben*Gemüse garnitur	25,50 €
<b>Nordsee - Seezunge „gebraten“</b>		36,50 €
	mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und gemischten Salat	
<b>Lachsfilet „gebraten“</b>		28,50 €
	unter einer Kräutersesamkruste auf Blattspinat mit gebackenen Kartoffeln	
<b>Zanderfilet „gebraten“</b>		28,50 €
	auf grünem Spargel mit Duftreis an Hummersoße	
<b>Schollenfilet in Eihülle „gebraten“</b>		27,50 €
	auf Blattspinat an Kräutersoße mit Bratkartoffeln	
<b>Kabeljaufilet „gedünstet“</b>		27,50 €
	an Dijon-Senf-Butter, Salzkartoffeln und gemischten Salat	




## Fleischgerichte

<b>Rinderfiletsteak „Surf and Turf“ an Rotweinjus</b>		40,50 €
	mit gebratenen Garnelen, Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln	
<b>Schweinefiletmedaillons im Speckmantel</b>		28,50 €
	an Pfeffersoße, Mandelbrokkoli und Kartoffelkroketten	
<b>Maishähnchenbrust</b>		27,50 €
	an Pestotagliatelle, weißer Thymian-Pfeffersoße und Strauchtomaten	
<b>Lammkeulenbraten mit Pilzen</b>		27,50 €
	an Honig-Rosmarin-Jus, Mandelbrokkoli und Serviettenknödel	
<b>„Fährmann-Burger“</b>		20,50 €
	„200 gr. Rinder-Patty“ mit Zwiebel-Bacon-Jam, Cheddarkäse, Teriakimayo, Gurken, Tomaten, Rucolasalat und Fährmann frites	



\* mit Konservierungsstoffen





## Vegetarische und Vegane Gerichte

- Folienkartoffel mit Kräuterschmand** 15,50 €   
dazu gebratenen Champignons und einen gemischten Salat
- „Agnolotti“ Nudeltaschen mit Trüffelsoße** 15,50 €   
mit Trüffelrisottofüllung und Parmesan abgerundet
- Pestotagliatelle** 15,50 €   
mit grünem Spargel, Cherry-Strauchtomaten und Parmesan
- Curry vom geräucherten Tofu** 15,50 €  
mit Kräuterreis und Minz-Dip

## Aus unserer kalten Küche

- Großer Salatteller „Hotel Fährhaus“**  
dazu Baguettebrot und Hausdressing, wahlweise
- mit gebratenen Fischstreifen 19,50 €
- mit gebratenen Geflügelstreifen 22,50 €
- Dreierlei vom Matjesfilet mit Nordseekrabben\*** 24,00 €  
mit Bratkartoffeln

## Dessert

- Duett von schwarzem und weißen Mousse** 9,50 €   
an Himbeersoße mit frischen Früchten
- Zimt-Schokoladen-Panna-Cotta** 9,50 €   
mit Erdbeersoße und Pekannusscrumble
- Rote Grütze** 8,50 €   
mit Vanilleeis und Schlagsahne
- Tobleroneparfait** 9,50 €   
mit Zwetschkompott und frischen Früchten

# Spargel und Erdbeeren vom Weener Spargelhof



## Suppen

### Spargelcremesuppe

mit Krabben und Schlagsahne

9,50 €

### Marinierter Spargelsalat

mit Kirschtomaten und Ruccola


15,50 €

## Hauptgerichte

### Weißer Stangenspargel

als Portion mit Soße Hollandaise oder zerlassener Butter,  
dazu kleine Kartoffeln

*oder wahlweise*

22,50 € 

mit Lachsfilet

31,50 €

mit Schinkenplatte gemischt

30,50 €


mit Schweineschnitzel

30,50 €

## Dessert


### Erdbeerparfait

an Kiwisalat mit Schlagsahne

9,00 € 

### Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis und Schlagsahne

9,00 € 

 vegetarisch

\* mit Konservierungsstoffen