

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

Gemischter Salat der Saison mit Hausdressing	7,50 € 
3 gebratene Jacobsmuscheln auf Meeressalatsalat an Krustentierschaum	17,50 €
Dreierlei Variation von Antipasti mit Baguettebrot	16,50 € 

Suppen

Krabbensuppe mit Krabbeneinlage* und Dillsahne	10,50 €
Tomatencremesuppe mit Kräutersahne	8,90 € 
Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage und Flädle	8,90 €
Hokaido Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen	8,90 € 

Fischgerichte

Nordseescholle gebraten, mit Salzkartoffeln - wahlweise nach

Müllerin Art	mit zerlassener Butter und Zitrone	22,50 €
Finkenwerder Art	mit gebratenen Speckstreifen	23,50 €
Büsumer Art	mit Nordseekrabben*Gemüse garnitur	25,50 €

Nordsee - Seezunge „gebraten“ 36,50 €
mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und gemischten Salat

Lachsfilet „gebraten“ 28,50 €
unter einer Kräuterkruste auf Blattspinat
mit gebackenen Kartoffeln

Schollenfilet in Eihülle „gebraten“ 27,50 €
auf Blattspinat an Kräutersoße mit Bratkartoffeln

Fischteller „Hotel Fährhaus“ 29,50 €
3 gebratene Fischfilets an Burgundersoße, mit Nordseekrabben*
Salzkartoffeln und gemischten Salat




Fleischgerichte

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel 28,50 €
an Champignonrahm, Mandelbrokkoli und Kartoffelkroketten

Rumpsteak gebraten mit Kräuterbutter 30,50 €
mit Kartoffelwedges und moderner Krautsalat

„Fährmann-Burger“ 20,50 €
„200 gr. Rinder-Patty“ mit Zwiebel-Bacon-Jam, Cheddarkäse,
Teriakimayo, Gurken, Tomaten, Rucolasalat und Fährmann frites




Vegetarische Gerichte

Folienkartoffel mit Kräuterschmand dazu gebratenen Champignons und einen gemischten Salat	15,50 € 
„Agnolotti“ Nudeltaschen mit Trüffelsoße mit Trüffelfrischkäsefüllung und Parmesan abgerundet	15,50 € 
Pestotagliatelle mit grünem Spargel, Cherry-Strauchtomaten und Parmesan	15,50 € 

Aus unserer kalten Küche

Großer Salatteller „Hotel Fährhaus“ dazu Baguettebrot und Hausdressing, wahlweise mit gebratenen Fischstreifen	20,50 €
mit gebratenen Geflügelstreifen	22,50 €
Dreierlei vom Matjesfilet mit Nordseekrabben* mit Bratkartoffeln	24,00 €
Nordseekrabben* auf zwei Scheiben Schwarzbrot mit zwei Spiegeleiern	26,50 €

Dessert

Mascarponecreme mit Nusscrumble und Beerengrütze	9,50 € 
Rote Grütze mit Vanilleeis und Schlagsahne	8,50 € 
Gesalzenes Karamellparfait mit frischen Früchten garniert dazu Schlagsahne	9,50 € 

Pünktlich zur Muschelsaison

Vorweg

Muschelcremesuppe 9,00 €
mit Dillsahnehaube

Hauptgerichte

Miesmuscheln „Rheinische Art“ 19,50 €
in einem Gemüse-Weißwein-Sud mit Schwarzbrot und Salzbutterm

Miesmuschelfleisch „pikant“ 19,50 €
in Tomatenkräutersoße gebraten auf Tagliatelle

Miesmuscheln 23,50 €
in Paprikasoße mit Kräuterreis und Ruccola-Tomaten-Salat
mit Essig-Öl-Dressing

Muschelragout 22,50 €
in Basilikumrahmsoße mit Nordseekrabben * auf einem Nudelbett

Dessert

Kürbis – Panna Cotta 9,50 € 
an Fruchtgarnitur, Schlagsahne und Nusscrumble