Herzlich Willkommen

im Hotel Fährhaus

Wir wünschen Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt
in unserem Hafen-Restaurant
und einen guten Appetit
bei unseren delikaten Köstlichkeiten

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/-innen.

Fröhlich grüßt Ihr
Restaurant- & Küchen-Team

vegetarisch
* mit Konservierungsstoffen

Vorspeisen

Gemischter Salat der Saison 7,90 €
mit Hausdressing

3 gebratene Jacobsmuscheln 17,50 €
auf Meeresalgensalat an Krustentierschaum

Krabbencocktail* 18,90 €
mit Butter und Baguettebrot

Suppen

Krabbensuppe 10,90 €
mit Krabbeneinlage * und Dillsahne

Tomatencremesuppe 8,90 €
mit Kräutersahne

Rinderkraftbrühe 8,90 €
mit Gemüseeinlage und Grießnockerln

vegetarisch
* mit Konservierungsstoffen

Fischgerichte

Nordseescholle gebraten, mit Salzkartoffeln - wahlweise nach

Müllerin Art	mit zerlassener Butter und Zitrone	24,50 €
Finkenwerder Art	mit gebratenen Speckstreifen	25,50 €
Büsumer Art	mit Nordseekrabben*Gemüsegarnitur	28,50 €

Nordsee - Seezunge „gebraten“ 38,50 €
mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und gemischten Salat

Lachsfilet „gebraten“ 29,90 €
an Weißweinsoße unter einer Kräuterkruste
auf Blattspinat mit gebackenen Kartoffeln

Schollenfilet in Eihülle „gebraten“ 28,90 €
an Kräutersoße auf Blattspinat mit Bratkartoffeln

Fischteller „Hotel Fährhaus“ 34,50 €
3 gebratene Fischfilets an Burgundersoße, mit Nordseekrabben*
Salzkartoffeln und gemischten Salat

Fleischgerichte

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel 30,50 €
an Champignonrahm, Mandelbrokkoli und Kartoffelkroketten

Rumpsteak gebraten mit Kräuterbutter 32,90 €
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

Lammkeulenbraten
an Thymiansoße dazu Mandelbrokkoli und Serviettenklöße 28,90 €

vegetarisch
* mit Konservierungsstoffen

Vegetarische Gerichte

Folienkartoffel mit Kräuterschmand 15,50 €
dazu gebratenen Champignons und einen gemischten Salat

„Agnolotti“ Nudeltaschen in Trüffelsoße 15,50 €
mit Trüffelfrischkäsefüllung und Parmesan abgerundet

Pestotagliatelle 15,50 €
mit grünem Spargel, Cherry-Strauchtomaten und Parmesan

Aus unserer kalten Küche

Großer Salatteller „Hotel Fährhaus“
dazu Baguettebrot und Hausdressing, wahlweise
mit gebratenen Fischstreifen 20,50 €
mit gebratenen Geflügelstreifen 22,50 €

Matjesfilet
mit Apfel- Gurken- und Zwiebelstreifen in Sahnesoße 19,50 €
dazu Bratkartoffeln

Nordseekrabben* 30,50 €
auf zwei Scheiben Schwarzbrot mit zwei Spiegeleiern

Dessert

Mascarponecreme 9,50 €
mit Nusscrumble und Beerengrütze

Rote Grütze 9,00 €
mit Vanilleeis und Schlagsahn

Gesalzenes Karamellparfait 9,50 €
mit frischen Früchten garniert dazu Schlagsahne

vegetarisch
* mit Konservierungsstoffen

Unsere Empfehlung aus der Küche

Vorweg

Möhren-Orangencremesuppe 9,00 €
mit Sahnehaube

Hauptgerichte

Lammragout 27,50 €
mit Basmatireis und Tomaten-Ruccola-Salat

Rosa gebratener Lammlachs 32,50 €
auf Ratatouillegemüse an Cognacsoße mit Rosmarinkartoffeln

Lammrückenfilet rosa gebraten 33,50 €
auf Kräuterrisotto an Thymiansoße mit Speckbohnen

Lammkrone rosa gebraten 40,90 €
auf Paprikagemüse an Basilikumsoße mit Dauphinkartoffeln

Dessert

Schokoladenminzparfait 9,00 €
mit Früchten garniert

vegetarisch
* mit Konservierungsstoffen