

Herzlich Willkommen im Hotel Fährhaus

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

Vorspeisen

Gemischter Salat der Saison

mit Hausdressing

7,90 € 

3 gebratene Jacobsmuscheln

auf Meeresalgensalat an Krustentierschaum

17,50 €

Krabbencocktail*

mit Butter und Baguettebrot

18,90 €

Suppen


Krabbensuppe

mit Krabbeneinlage* und Dillsahne

10,90 €

Tomatencremesuppe

mit Kräutersahne

8,90 € 

Rinderkraftbrühe

mit Gemüseeinlage und Grießnockerln

8,90 €

 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*Gemüse garnitur	28,50 €

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

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

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

Fischteller „Hotel Fährhaus“ 34,50 €
3 gebratene Fischfilets an Burgundersauce, 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, Cheddar-Käse,
Teriakimayo, Gurken, Tomaten, Rucolasalat und Fährmann frites

Lammkeulenbraten 28,90 €
an Thymiansauce dazu Mandelbrokkoli und Serviettenklöße



* mit Konservierungsstoffen




Vegetarische Gerichte

- Folienkartoffel mit Kräuterschmand** 15,50 € 
dazu gebratenen Champignons und einen gemischten Salat
- „Agnolotti“ Nudeltaschen in Trüffelsoße** 15,50 € 
mit Trüffelrischkäsefüllung 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** 19,50 €
mit Apfel- Gurken- und Zwiebelstreifen in Sahnesoße
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 Schlagsahne
- Gesalzenes Karamellparfait** 9,50 € 
mit frischen Früchten garniert dazu Schlagsahne

Spargel und Erdbeeren vom Weener Spargelhof



Suppen

Spargelcremesuppe

mit Krabben* und Mandelsahne

9,50 €

Mit Vinaigrette marinierter Spargelsalat

dazu Kirschtomaten, Ruccola und gebratenen Garnelen

20,50 €


Hauptgerichte

Weißer Stangenspargel

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

oder wahlweise

mit Lachsfilet

24,50 € 

mit dreierlei Schinken

36,50 €

mit Schweineschnitzel

35,50 €

mit Hähnchenbrust

32,50 €

33,50 €

Appenzeller Spargel


mit Kochschinkenstreifen, Appenzeller Käsesoße gratiniert
dazu kleine Kartoffeln

28,50 €

Dessert

Erdbeerparfait

an Kiwisalat mit Eierlikörsahne

9,50 € 

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis und Schlagsahne

9,50 € 

 vegetarisch

* mit Konservierungsstoffen