

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




vegetarisch

* mit Konservierungsstoffen

Vorspeisen

Gemischter Salat der Saison mit Hausdressing	7,90 € 
Gebratener Garnelenspieß auf Linsensalat 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 Gemüseinlage und Grießnockerln	8,90 €




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 an Cognacsauce		32,90 €
	mit Rotweinschalotten, Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln	
„Fährmann-Burger“		20,50 €
	„200 gr. Rinder-Patty“ mit Zwiebel-Bacon-Jam, Cheddar-Käse, Teriakimayo, Gurken, Tomaten, Rucolasalat und Fährmann frites	
Lammlachs gebraten		30,90 €
	an Thymiansauce auf Erbsen-Kartoffelpüree dazu Bohnen im Speckmantel	




Vegetarische Gerichte

- Folienkartoffel mit Kräuterschmand** 15,50 € 
dazu gebratenen Champignons und einen gemischten Salat
- Kirchererbsencurry** 15,50 € 
mit buntem Gemüse dazu Reis
- 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 22,50 €
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
- Orangenparfait** 9,50 € 
mit frischen Früchten garniert dazu Schlagsahne

Matjessaison im Hotel/Restaurant Fährhaus

Vorweg

Kartoffelcremesuppe	9,50 €
mit Matjeseinlage und Schnittlauchsahne	
Matjestatar auf Schwarzbrotecke	15,50 €
abgerundet mit einem Salatbouquet	

Hauptgerichte

Räucher-Matjesfilet	22,50 €
mit Zwiebelringen, Bratkartoffeln und einem gemischten Salat	
Sherry-Rotwein-Matjesfilet	20,50 €
mit marinierten Zwiebeln dazu Folienkartoffel mit Kräuterschmand	
Matjesteller „Hotel Fährhaus“	25,50 €
Sherry-Rotwein-, Räucher-, Natur- und Hausfrauenmatjesfilet Bohnen im Speckmantel und Petersilienkartoffeln	

Dessert

Frische Erdbeeren	9,50 € 
mit Vanilleeis und Schlagsahne	
Ostfriesischer Klütje	8,50 € 
mit warmer Vanillesoße und Birnenkompott	