

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

an Thymiansauce auf Erbsen-Kartoffelpüree
dazu Bohnen im Speckmantel

30,90 €

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

Unsere Empfehlung aus der Küche

Vorweg

Gänsebrühe

mit Gänseklein und Gemüsestreifen

8,50 €

Maronencremesuppe

mit Einlage und Kräutersahne

9,00 € 

Hauptgerichte

Wildschweinbraten

auf Wirsingrahm, dazu Rotweinjus und Serviettenklöße

30,50 €

Hirschragout

dazu Birne mit Wildpreisselbeeren, Spätzle und Blattsalat

32,50 €

Gänsebraten an Jus

mit Backapfel, Rotkohl und Kartoffelklöße

35,50 €

Oldenburgische Entenbrust

an Orangensoße mit Rosenkohl und Herzoginkartoffeln

29,50 €

Ostfriesischer Grünkohl

mit Kasseler, Bauchfleisch, Mettwurst, Pinkel und Salzkartoffeln

25,50 €

Dessert

Mohn-Marzipan-Parfait

mit Früchten und Zimtsahne

9,50 € 