

# 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

## Vorspeisen

 Gemischter Salat der Saison mit Hausdressing	7,90 €
Gebratener Garnelenspieß auf Wakame Algensalat an Krustentierschaum	17,50 €
Krabbencocktail* mit Toast und Butter	18,90 €

## Suppen

Krabbensuppe mit Krabbeneinlage* und Dillsahne	10,90 €
 Tomatencremesuppe mit Kräutersahne	8,90 €
Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage und Pfannkuchenstreifen	8,90 €

## Vegetarische Gerichte

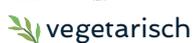
Folienkartoffel mit Kräuterschmand dazu gebratene Champignons und einen gemischten Salat	16,50 €
Kirchererbsencurry mit buntem Gemüse dazu Reis	16,50 €
Süßkartoffel Gnocchi in Erdnusspesto mit Zuckerschoten, Shiitakepilze und Paprikawürfel	16,50 €

## Aus unserer kalten Küche

Großer Salatteller „Hotel Fährhaus“ dazu Baguette und Hausdressing, wahlweise mit gebratenen Fisch- oder Geflügelstreifen	22,50 €
Matjesfilet mit Apfel- Gurken- und Zwiebelstreifen in Sahnesoße dazu Bratkartoffeln	19,50 €
Nordseekrabben* auf zwei Scheiben Schwarzbrot mit zwei Spiegeleiern	30,50 €
Räucherlachs auf Röstitaler mit Zwiebelringen und Sahnemeerrettich an einem Salatbouquet	30,50 €

## Fleischgerichte

„Fährmann-Burger“ „200 gr. Rinder-Patty“ mit Zwiebel-Bacon-Jam, Cheddar-Käse, Teriyaki-Mayo, Gurken, Tomaten, Rucola dazu Fährmann frites	20,50 €
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel an Champignonrahm, Mandelbrokkoli und Kartoffelkroketten	30,50 €
Rumpsteak gebraten an Cognacsoße mit Rotweinschalotten, Paprikagemüse und Herzogin-Kartoffeln	34,90 €
Lammlachs gebraten an Thymiansoße auf Erbsen-Kartoffelpüree dazu Bohnen im Speckmantel	30,90 €



# 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\* und Gemüse garnitur

28,50 €

## Nordsee - Seezunge „gebraten“

mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und gemischtem Salat

38,50 €

## Lachsfilet „gebraten“ unter einer Kräuterkruste

auf Lauchrahmgemüse mit gebackenen Kartoffeln

29,90 €

## Schollenfilet in Eihülle „gebraten“

an Kräutersoße auf Blattspinat mit Bratkartoffeln

28,90 €

## Fischteller „Hotel Fährhaus“

3 gebratene Fischfilets an Grauburgundersoße

mit Nordseekrabben\*, Salzkartoffeln und gemischtem Salat

34,50 €

## Gebratene Garnelen in Paprika-Schmand-Soße

auf Bandnudeln mit einer Blattsalatvariation

34,90 €

# Dessert

## Mascarponecreme

mit Nusscrumble und Beerengrütze

9,50 €

## Rote Grütze

mit Vanilleeis und Schlagsahne

9,00 €

## Mango-Kokos-Parfait

mit Früchten und Schokoladensahne garniert

9,50 €

 vegetarisch

\* mit Konservierungsstoffen