

## Gutes aus dem Suppentopf

### Kräftige Rinderbrühe 7,50 €

mit Eierstich, Markklößchen und Gemüsestreifen

### Französische Zwiebelsuppe 8,90 €

mit Croutons und mit Goudakäse überbacken

### Curry-Kokossuppe 8,90 €

mit Gamelen-Kokospieß

### Kürbiscremesuppe mit Bacon-Chip 9,90 €

(saisonbedingt) mit Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen

## Leckereien

### Warmer Ziegenkäse 16,90 €

mit Blütenhonig, Rosmarin u. Thymian gratiniert  
an Zwiebelmarmelade serviert

### Carpaccio vom Rodeo Rinderfilet 16,90 €

mit Rucola, Parmesanraspel, Olivenöl

## Frisches vom Feld Salat der Saison

### „Norweger“ 21,50 €

mit gebratenem norwegischen Wildlachs in Essig- u. Öldressing

### „Butterfly“ 22,50 €

mit Gamelenspießen im Sesammantel u. gekochtem Ei

### „Fährhaus“ 22,50 €

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

### „Black Angus“ 23,50 €

mit Angus-Steakstreifen und Bacon

Auswahl Dressing: Essig / Öl • Joghurt • Honig-Senf • Himbeer • Mango

Frisches Steinofenbaguette zu allen Suppen, Leckereien u. Salaten

## Schnitzel wahlweise Schweine- oder Kalbsrücken

### „Wiener“ 16,90 € / 23,90 €

mit Zitronenspalte \*

### „Schlemmer“ 20,90 € / 27,90 €

Broccoli, Kochschinken, Sauce Béarnaise, mit Gouda überbacken \*

### „Braumeister“ 20,90 € / 27,90 €

frische Champignons, Speck, Zwiebeln, an Pott's Landbier-Sauce \*

### „Spinat“ 20,90 € / 27,90 €

Blattspinat, Speck, Zwiebeln, Cherytomaten, Knoblauch-Sauce  
Sauce-Hollandaise u. mit Gouda überbacken \*

## Pasta e Basta frische Pasta

### Rigatoni mit Garnele und Lachs 23,50 €

Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten u. Rucola in Weißweinsauce  
dazu Parmesan

### Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen 24,50 €

Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Cherytomaten, Rucola, in leichter  
Pfefferrahmsauce, dazu Parmesan

## Das schönste Stück vom Schwein

### Medaillons „Madagaskar Art“ 24,50 €

auf Pfefferrahm-Sauce \*

### Fährhauspfännchen 28,50 €

Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahm-Sauce  
Schwenkgemüse, Sauce Béarnaise u. Bratkartoffeln

### Allgäuer Filetpfännchen 28,90 €

Sahne-Geschnetzeltes, frische Champignons u. Butterspätzle  
mit Gouda überbacken

## Das zarteste Stück vom Hahn

### Hähnchenbrust „Früchte Curry“ 20,50 €

auf süßer Curry-Früchtesauce \*

### Hähnchenpfännchen 23,50 €

Sahne-Geschnetzeltes, frische Champignons und Butterspätzle  
mit Gouda überbacken

\* Ergänzen Sie Ihr Gericht, wählen Sie aus den aufgeführten Beilagen

## Argentinisches Rumpsteak

vom Rodeo-Rind ca. 200 g Rohgewicht (auf Wunsch ca. 300 g zzgl. 7,00 €)

### „Kräuterbutter“ 28,50 €

### „Madagaskar“ 29,50 €

auf Pfefferrahmsauce

### „Braumeister“ 29,90 €

mit frischen Champignons, Speck, Zwiebeln an Pott's Landbier-Sauce

### „Art des Hauses“ 32,50 €

auf Gamelen, in Zwiebel-Hummersauce

## Argentinisches Filet

vom Rodeo-Rind ca. 200 g Rohgewicht (auf Wunsch ca. 300 g zzgl. 9,00 €)

### „Kräuterbutter“ 31,90 €

mit hausgemachter Kräuterbutter

### „Griechische Art“ 37,90 €

mit Ziegenkäse und Honig gratiniert

### „Braumeister“ 38,50 €

mit frischen Champignons, Speck, Zwiebeln an Pott's Landbier-Sauce

Ergänzen Sie Ihr Gericht u. wählen Sie aus den aufgeführten Beilagen

## Aus Neptuns Reich

### Duett vom Lachs 20,50 €

Räucher- u. Gravedlachs an Kartoffelplätzchen mit Salatbouquet,  
Sahnemeerrettich, Honig-Senfsauce

### Norwegisches Wildlachsfilet 26,50 €

auf mediterranem Gemüse verfeinert mit Kurkuma, dazu  
Weißwein-Sauce \*

### Heimisches Zanderfilet 26,90 €

mit mediterranem Gemüse auf Kräuter-Sauce \*

### Smutjes Fischteller 27,50 €

verschiedene gebratene Fischfilets auf Zwiebel-Hummer-Sauce \*

### Bretonische Fischpfanne 27,50 €

verschiedene Fischfilets in einer Honig-Senf-Sauce \*

## Empfehlungen des Hauses

### Argentinsische Rinderfiletspitzen 29,90 €

mit Pilzen der Saison in Rahm-Sauce \*

### Grillteller „Fährmann“ 31,50 €

verschiedene Steaks auf Speckbohnen \*

### Fährhaus-Burger Burger Bun „Homestyle“

Blattsalat, Zwiebeln, Tomate, Gurke, Honig-Senfsauce  
knuspriger Bacon zzgl. 3,00 €  
wahlweise

gebratene Hähnchenbrust \* 22,90 €

Rodeo Angus Roastbeef \* 27,90 €

Rodeo Angus Rinderfilet \* 29,90 €

\* Ergänzen Sie Ihr Gericht u. wählen Sie aus den aufgeführten Beilagen

## Für 2 Personen

### Vorspeisenvariation 32,50 €

Butterfly-Gamelenspieße am Salatbouquet  
Kartoffelplätzchen m. Räucherlachs, Ziegenkäse, Honig-Senf Sauce  
dazu frisches Steinofenbaguette

### Überraschungsplatte 74,90 €

### Holzfaller-Platte 89,90 €

verschiedene Steaks mit Pfeffer-Sauce u. Kräuterbutter  
auf mediterranem Gemüse, dazu Pommes frites u. Bratkartoffeln

### Fischplatte „Nordsee“ 85,90 €

verschiedene gebratene Edelfischfilets, Butterfly-Gamelenspieße  
auf mediterranem Gemüse, Honig-Senf-Sauce  
Zwiebel-Hummer-Sauce, Tagliatelle und Salat der Saison

## Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

### „Was gibt's denn“ 5,50 €

Pommes mit Mayonnaise u. Ketchup

### „Ist mir egal“ 7,50 €

Rigatoni mit Tomaten-Sauce

### „Hab' keinen Hunger“ 8,50 €

Chicken-Nuggets mit Pommes frites

### „Weiß nicht“ 8,50 €

kleines Schweineschnitzel mit Gemüse, Pommes frites  
u. Ketchup oder Mayo

### „Räuberteller“ 0,00 €

Früh übt sich, wer ein Räuber werden will!

Du bekommst Teller und Besteck und stibitz Mama und Papa  
alles worauf Du Lust hast

## Beilagen

Pommes frites 3,50 € • Basmati Reis 3,00 € • Salzkartoffeln 3,50 €  
Knusperkroketten 3,90 € • Röstitaler 3,50 € • Bratkartoffeln 3,90 €  
Süßkartoffel-Pommes 5,50 € • Tagliatelle 3,50 € • Rigatoni 3,50 €  
Butterspätzle 3,50 € • geschmorte Champignons 4,00 €  
Speckbohnen 4,00 € • Röstzwiebeln 3,50 € • Beilagen Salat 4,00 €  
Mischgemüse 4,90 € • Mediterranes Gemüse 5,50 €

## Saucen

Sauce Béarnaise 3,50 € • Weißwein-Sauce 4,00 €  
Curry-Früchte-Sauce 4,00 € • Champignon-Rahm-Sauce 3,50 €  
Pfeffer-Rahm-Sauce 3,50 € • Honig-Senf-Sauce 3,50 €  
Rahmsauce 3,50 € • Kräuterbutter 3,00 € • Landbier-Sauce 4,00 €  
Zwiebel-Hummer-Sauce 4,50 € • Mayonnaise 1,00 € • Ketchup 1,00 €

## Vegetarisch

### Gemüsefrikadelle 17,50 €

auf Safran-Sauce

### Gebackene Camembert 18,90 €

mit frischem Obst, Preiselbeeren, Sahne Baguette u. Butter

### Risotto 18,90 €

Arborio-Reis mit mediterranem Gemüse  
Safran, Petersilie, Knoblauchöl, dazu Parmesan

## Vegan

### Tomaten-Kokosmilchsuppe 7,90 €

mit frischem Basilikum

### Veggie Burger 21,50 €

Gemüsefrikadelle, Blattsalat, Tomaten, Gurken  
mit hausgemachter Sauce, dazu Röstzwiebeln

### Frische gefüllte Zucchini 21,50 €

mit mediterranem Gemüse auf Tomatensauce  
dazu Pommes frites und Salat der Saison

### Falafel Pfanne 23,90 €

Basmati Reis, Buttererbsenschoten, Cherytomaten  
Zwiebeln, Mandelmilch, knusprige Falafel Bällchen

### Kokos Panna Cotta 9,90 €

mit Himbeertopping

## Dessert

### Warmer Apfelstrudel 7,50 €

mit Vanilleeis, Vanillesauce u. Sahne

### Panna Cotta 8,50 €

mit Fruchtsauce an frischen Beeren u. Sahne

### Eis und heiß 9,50 €

Vanilleeis mit heißen Kirschen u. Sahne

### Fondant au Chocolat 9,90 €

kleines warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern  
auf Orangen-Sauce dazu frische Beeren, Walnusseis u. Sahne

## Waffeln von 14:30 bis 17:00 Uhr

mit Puderzucker 5,00 €

mit heißen Kirschen, Vanilleeis u. Sahne 7,50 €

mit heißen Pflaumen, Amarena-Eis u. Sahne 7,50 €

mit frischem saisonalem Obste, Zimteis, Mandeleis,  
Schokosauce u. Sahne 7,50 €

mit frischen Erdbeeren (saisonbedingt)

Erdbeersauce, Vanilleeis u. Sahne 8,50 €

## Warmer Apfelstrudel von 14:30 bis 17:00 Uhr

mit Zimtzucker 6,90 €

mit heißer Vanillesauce, Vanilleeis u. Sahne 7,90 €

mit heißen Pflaumen, Zimteis u. Sahne 7,90 €