

...die Geschichte zum Alten Fährhaus Hamm

Das genaue Alter dieses historischen Bauernhauses liegt im Dunkel der Geschichte. Zwar zeigt die Inschrift im sogenannten „Wulfbalken“ des Torbogens die Jahreszahl 1803, doch wurde das sogenannte „Vorschauer“ seinerzeit bereits ausgebessert. Somit ist der geschichtliche Hintergrund dieses zweigeschossigen Vierständler-Fachwerkhauses vermutlich älter.

Die spärlichen Überlieferungen belegen, dass Jahrhunderte, bevor der jeweilige Fährmann mit seiner Familie in Sichtweite zum Fluss dieses Bauernhaus bewohnte, noch eine Brücke über die Lippe führte. Die alte Holzbrücke wurde 1827 wegen Baufälligkeit abgebrochen. Weil jedoch der Flussübergang von strategischer Bedeutung war, ordnete der preußische Staat dort einen Fährbetrieb an.

Der letzte Fährmann, Wilhelm Baumeister, der seine Fähre über die Lippe steuerte, stellte 1912 den Fährbetrieb ein. Denn mit der Industrialisierung und dem Bau des Datteln-Hamm-Kanals wurde auch eine neue Brücke über den Kanal und die Lippe gebaut.

Dieses historische Fachwerkhaus, urkundlich bekannt als „Heimbecks Kotten“, gehörte zur späteren Stadtgärtnerei. Es galt, die wertvolle Substanz zu erhalten.

Durch die Wiederherstellung und eine von Grund auf gelungene Sanierung im Jahr 2013 mit anschließender Umgestaltung zum Restaurant, ist es geglückt, direkt am Kurpark Bad Hamm ein Stück Stadtgeschichte zu erhalten.

Seit dem 23. Oktober 2014 heißt es nun:

„Herzlich willkommen im Restaurant Altes Fährhaus“

Gutes aus dem Suppentopf

Kräftige Rinderbrühe

mit Eierstich, Markklößchen und Gemüsestreifen

5,50 €

Westfälische Kartoffelsuppe

mit Mettwursteinlage

6,50 €

Kürbiscremesuppe mit Bacon-Chip

mit Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen

6,50 €

Französische Zwiebelsuppe

mit Croutons und mit Goudakäse überbacken

6,50 €

Curry-Kokossuppe

mit Garnelen-Kokospieß

7,50 €

zu allen Suppen reichen wir frisches Brot

Leckereien

Italienische Antipasti

*Mozzarella und Tomate
verschiedene gefüllte Gemüse, Oliven*

12,50 €

Warmer Ziegenkäse

*mit Blütenhonig, Rosmarin und Thymian gratiniert
an Zwiebelmarmelade serviert*

13,50 €

Carpaccio vom Rodeo Rinderfilet

mit Rucola, Parmesanraspel, Olivenöl

13,50 €

Duett vom Lachs

*Räucher- und Gravedlachs an Kartoffelplätzchen
mit Salatbouquet, Sahnemeerrettich und Honig-Senfsauce*

14,50 €

Garnelenpfännchen

*6 Riesengarnelen mit Kirschtomaten
in Zwiebel-Knoblauchbutter gebraten*

17,50 €

zu allen Leckereien reichen wir frisches Brot

Frisches vom Feld

Salat der Saison

Römer-Salat

*mit gerösteten Walnüssen
Weintrauben und Hähnchenbruststreifen*

16,90 €

Florida-Salat

*mit gebratenem Hähnchenbrustfilet
und frischen Früchten in Curry-Mango-Dressing*

17,50 €

Norweger-Salat

mit gebratenem norwegischen Wildlachs

17,50 €

Salat „Black Angus“

*mit Angus-Steakstreifen und Bacon
in Honig-Senf-Dressing*

18,50 €

Salat „Butterfly“

*mit Garnelenspießen im Sesammantel
gekochtes Ei in Honig-Senf-Dressing*

19,50 €

zu allen Salaten reichen wir frisches Brot

Schnitzel

wahlweise Schweine- oder Kalbsrücken

Schnitzel „Wiener“

mit Kapern, Sardellen, Zitrone

13,50 € / 20,50 €

Schnitzel „Fährhaus“

mit Senf, Preiselbeeren und Gouda überbacken

17,50 € / 24,50 €

Schlemmerschnitzel

mit Broccoli, Kochschinken, Sauce Béarnaise und Gouda überbacken

18,50 € / 25,50 €

Schnitzel „Braumeister“

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

18,90 € / 25,90 €

Schnitzel „Spinat“

mit Blattspinat, Speck, Zwiebeln, Cherrytomate, Knoblauch

Sauce Hollandaise, mit Gouda überbacken

18,90 € / 25,90 €

ergänzen Sie Ihr Gericht und wählen Sie aus den aufgeführten Beilagen

Pasta e Basta

frische Pasta

Penne

mit Hähnchenfilet

und frischem Porree in feiner Senfsauce

17,50 €

Rigatoni

mit Garnele und Lachs

mit frischen Kräutern u. Brokkoli

in Weißweinsauce

20,50 €

Bandnudeln

mit Filetspitzen

mit Zwiebeln, Cherrytomaten, Bohnen u. Buttererbsenschoten

in leichter Pfefferrahmsauce

21,50 €

Fährhaus-Burger

Burger Bun „Homestyle“

Blattsalat, geschmorte Zwiebeln, Honig-Senfsauce, Tomate, Gurke

(knuspriger Bacon zzgl. 3,00 €)

wahlweise

gebratene Hähnchenbrust

20,50 €

Rodeo Angus Roastbeef

25,90 €

Rodeo Angus Rinderfilet

31,50 €

Argentinisches Rumpsteak

vom Rodeo-Rind

250 g Rohgewicht (auf Wunsch auch 350 g zzgl. 6,00 €)

Rumpsteak „Kräuterbutter“

24,50 €

Rumpsteak „Madagaskar“

auf Pfefferrahmsauce

25,50 €

Rumpsteak „Mirabeau“

mit einer Sardellen-Olivenbutter überbacken

25,50 €

Rumpsteak „Köhler Art“

mit Kräuterkruste auf Sauerkraut, an BBQ-Sauce

26,50 €

Rumpsteak „Braumeister“

mit frischen Champignons, Speck, Zwiebeln

an Pott's Landbier-Sauce

26,50 €

Rumpsteak „Art des Hauses“

auf Garnelen, in Zwiebel-Hummersauce

27,50 €

ergänzen Sie Ihr Gericht und wählen Sie aus den aufgeführten Beilagen

Argentinisches Filet

vom Rodeo-Rind

250 g Rohgewicht (auf Wunsch auch 350 g zzgl. 8,00 €)

Filet „Kräuterbutter“

mit hausgemachter Kräuterbutter

28,50 €

Filet „Früchte Curry“

mit gebackenem Obst und Früchte-Currysauce

31,50 €

Filet „Griechische Art“

mit Ziegenkäse und Honig, gratiniert auf Pinienkernen

33,50 €

Filet „Parmesan“

mit einer Parmesankruste und Bacon gratiniert

34,50 €

Argentinisches Rib Eye

Entrecote vom Rodeo-Rind

250 g Rohgewicht (auf Wunsch auch 350 g zzgl. 6,00 €)

Rib Eye „Natur“

22,50 €

Rib Eye „Röstzwiebeln“

mit frischen Röstzwiebeln

25,50 €

ergänzen Sie Ihr Gericht und wählen Sie aus den aufgeführten Beilagen

Das schönste Stück vom Schwein

Schweinefiletmedaillons „Madagaskar Art“

*auf Pfefferrahm-Sauce **

20,50 €

Fährhauspfännchen

*Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahm-Sauce
Schwenkgemüse, Sauce Béarnaise und Bratkartoffeln*

24,50 €

Allgäuer Filetpfännchen

*Sahnegeschnetzeltes, frische Champignons
und Butterspätzle mit Gouda überbacken*

24,50 €

Das zarteste Stück vom Hahn

Hähnchenbrust „Paprika“

*mit frischer Paprika und Rahmsauce **

15,50 €

Hähnchenbrust „Früchte Curry“

*auf süßer Curry-Früchtesauce und gebackene Früchte **

15,50 €

Hähnchenpfännchen

*Sahnegeschnetzeltes, frische Champignons
und Butterspätzle mit Gouda überbacken*

19,50 €

** ergänzen Sie Ihr Gericht und wählen Sie aus den aufgeführten Beilagen*

Empfehlungen des Hauses

Gebratenes Schweinerückensteak

mit Käse und Schinken gefüllt

20,50 €

Grillteller „Fährmann“

verschiedene Steaks auf Speckbohnen

24,50 €

Argentinische Rinderfiletspitzen

mit Pilzen der Saison, in Rahm-Sauce

24,50 €

Filetspitzen in Rotwein-Rahmsauce

vom Schwein und Rind

mit frischen Champignons und Zwiebeln

24,50 €

Neuseeländischer Lammrücken

auf Speckböhnchen mit Estragon-Sauce

25,50 €

Argentinische Rinderfilet „Surf n Turf“

mit Riesengarnelen, Rosmarin, Knoblauch, Cherrytomate

38,50 €

ergänzen Sie Ihr Gericht und wählen Sie aus den aufgeführten Beilagen

Für 2 Personen

Vorspeisenvariation

Butterfly-Garnelenspieße am Salatbouquet

Kartoffelplätzchen mit Räucherlachstatar

Ziegenkäse auf Zwiebelmarmelade

frisches Steinofenbaguette

29,50 €

Überraschungsplatte

65,00 €

Holzfüller-Platte

verschiedene Steaks mit Pfeffer-Sauce u. Kräuterbutter

auf mediterranem Gemüse, dazu Pommes frites u. Bratkartoffeln

79,00 €

Fischplatte „Nordsee“

verschiedene gebratene Edelfischfilets, Butterfly-Garnelenspieße

Blattspinat, Senfsauce, Hummersauce

Basmatireis, Bandnudeln und Salat der Saison

73,00 €

Aus Neptuns Reich

Norwegisches Wildlachsfilet

auf Blattspinat mit Krabben-Weißwein Sauce

21,50 €

Atlantik Kabeljaufilet

an Zitronensauce

21,50 €

Heimisches Zanderfilet

auf Kräuter-Sauce

21,50 €

Smutjes Fischteller

verschiedene gebratene Fischfilets

auf Hummersahne-Sauce

22,50 €

Bretonische Fischpfanne

verschiedene Fischfilets in einer Dijon-Senf-Sauce

21,50 €

ergänzen Sie Ihr Gericht und wählen Sie aus den aufgeführten Beilagen

Beilagen

| | | | |
|----------------------|---------------------|-----------------------|-----------------------|
| <i>Pommes frites</i> | <i>Basmati-Reis</i> | <i>Salzkartoffeln</i> | <i>Kartoffelecken</i> |
| 3,00 € | 3,00 € | 3,00 € | 3,50 € |

| | | | |
|-------------------------|-------------------|-----------------------|----------------------------|
| <i>Knusperkroketten</i> | <i>Röstitaler</i> | <i>Bratkartoffeln</i> | <i>Süßkartoffel Pommes</i> |
| 3,00 € | 3,50 € | 3,50 € | 4,50 € |

| | | |
|--------------------|-----------------------|-----------------------------|
| <i>Tagliatelle</i> | <i>Schmorzwiebeln</i> | <i>geschmorte Champions</i> |
| 3,50 € | 3,50 € | 3,50 € |

| | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| <i>klassisches Mischgemüse</i> | <i>mediterranes Mischgemüse</i> |
| 4,50 € | 4,90 € |

| | |
|-----------------------|--------------------|
| <i>Beilagen Salat</i> | <i>Speckbohnen</i> |
| 3,50 € | 3,50 € |

Saucen

| | | | |
|---------------------------|----------------------|-------------------|---------------------|
| <i>Mayonnaise/Ketchup</i> | <i>Kräuterbutter</i> | <i>Rahm-Sauce</i> | <i>Kräutersauce</i> |
| 1,20 € | 2,50 € | 3,00 € | 3,00 € |

| | | |
|----------------------------|---------------------------|---------------------|
| <i>Champion-Rahm-Sauce</i> | <i>Pfeffer-Rahm-Sauce</i> | <i>Tomatensauce</i> |
| 3,00 € | 3,00 € | 3,00 € |

| | | |
|-------------------------|------------------------|----------------------------|
| <i>Dijon-Senf-Sauce</i> | <i>Sauce Béarnaise</i> | <i>Früchte-Curry-Sauce</i> |
| 3,00 € | 3,00 € | 3,00 € |

| | | |
|-----------------------|-----------------------|---------------------|
| <i>Barbecue-Sauce</i> | <i>Estragon-Sauce</i> | <i>Hummer-Sauce</i> |
| 3,00 € | 3,00 € | 3,50 € |

| | |
|----------------------|---------------------|
| <i>Landbiersauce</i> | <i>Paprikasauce</i> |
| 3,50 € | 3,50 € |

Vegetarisch

Gebackene Camembert

*mit frischem Obst, Preiselbeeren
Sahne, Baguette und Butter*

14,50 €

Pasta Arrabiata

in Tomatensauce, rotem Chilli, Oliven

15,50 €

Pikante Asia Reispfanne

*Basmati-Reis mit frischer Ananas u. Asia-Gemüse
in süß-saurer Sauce*

16,50 €

Kartoffel-Brokkoliauflauf

*in Käsesahnesauce **

16,50 €

Pilzrahmpfännchen „Fährhaus“

*frische Champignons mit Zwiebeln
in cremiger Rahmsauce, mit Käse überbacken **

17,50 €

** ergänzen Sie Ihr Gericht und wählen Sie aus den aufgeführten Beilagen*

Vegan

Tomaten-Kokosmilchsuppe

mit frischem Basilikum

6,50 €

Rote Beete Carpaccio

Pinienkerne, Walnüsse, Rucola, Zitrone, Olivenöl

11,50 €

Salat „Vegan“

mit gerösteten Walnüssen, Pinienkernen und Weintrauben

14,90 €

Frische gefüllte Zucchini

mit mediterranem Gemüse auf Tomatensauce

dazu Pommes frites und Salat der Saison

18,50 €

Strozzapreti Pasta

mit mediterranem Gemüse, Tomatensauce, Knoblauch, Sambal Oelek

17,90 €

Falafel Pfanne

Basmati Reis, Buttererbsenschoten, Cherrytomaten

Zwiebeln, Mandelmilch, knusprige Falafel Bällchen

21,90 €

Toffe-Eis

mit heißen Kirschen

7,90 €

Cassis-Sorbet

mit frischen Früchten auf Mandelmilch-Sauce

8,50 €

Für unsere kleinen Gäste

bis 12 Jahre

Feuerwehrmann Sam

*kleines Schweineschnitzel mit Gemüse
Pommes frites und Ketchup oder Mayo*

7,50 €

Bob der Baumeister

*Chicken-Nuggets mit Pommes frites
und Ketchup oder Mayo*

7,50 €

Tarzan

*Hähnchenbrustfilet natur, mit Pommes frites
und Ketchup oder Mayo*

7,50 €

Arielle

Nudeln mit Tomaten-Sauce

6,50 €

Räuberteller

*Früh übt sich, wer ein Räuber werden will!
Du bekommst Teller und Besteck und
stibitzt Mama und Papa alles, worauf Du Lust hast.*

0,00 €

Dessert

Eis und heiß

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

6,50 €

Eierlikör – Becher

Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne

6,50 €

Panna Cotta

mit Himbeermousse an frischen Beeren und Sahne

6,90 €

Sweet Chips

Knusprige Weizentortilla mit Zimtzucker, Schokoladensauce

Vanilleeis und Sahne

6,90 €

Chimichanga

Weizentortilla mit Biskuit und Vanilleeis gefüllt

knusprig ausgebacken, mit Zimtzucker bestreut, an roter Beerengrütze

7,50 €

Fondant au Chocolat

kleines warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

auf Vanille-Sauce mit frischen Beeren, Walnusseis und Sahne

8,50 €