

...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

5,90 €

Kürbiscremesuppe mit Bacon-Chip

mit Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen

7,50 €

Französische Zwiebelsuppe

mit Croutons und mit Goudakäse überbacken

7,50 €

Curry-Kokossuppe

mit Garnelen-Kokospieß

7,90 €

Hummercremesuppe

mit Räucherlachsstreifen

7,90 €

zu allen Suppen reichen wir frisches Brot

Leckereien

Warmer Ziegenkäse

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

14,50 €

Carpaccio vom Rodeo Rinderfilet

mit Rucola, Parmesanraspel, Olivenöl

14,50 €

Duett vom Lachs

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

15,50 €

Garnelenpfännchen

*6 Riesengarnelen mit Kirschtomaten
in Zwiebel-Knoblauchbutter gebraten*

18,50 €

zu allen Leckereien reichen wir frisches Brot

Frisches vom Feld

Salat der Saison

Römer-Salat

*mit gerösteten Walnüssen, Joghurtdressing
Weintrauben und Hähnchenbruststreifen*

17,90 €

Florida-Salat

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

18,50 €

Norweger-Salat

mit gebratenem norwegischen Wildlachs in Essig- und Öldressing

18,50 €

Salat „Black Angus“

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

19,50 €

Salat „Butterfly“

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

19,90 €

zu allen Salaten reichen wir frisches Brot

Schnitzel

wahlweise Schweine- oder Kalbsrücken

Schnitzel „Wiener“

mit Kapern, Sardellen, Zitrone

15,50 € / 22,50 €

Schnitzel „Fährhaus“

mit Senf, Preiselbeeren und Gouda überbacken

18,50 € / 25,50 €

Schlemmerschnitzel

mit Broccoli, Kochschinken, Sauce Béarnaise und Gouda überbacken

19,50 € / 26,50 €

Schnitzel „Braumeister“

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

19,50 € / 26,90 €

Schnitzel „Spinat“

mit Blattspinat, Speck, Zwiebeln, Cherrytomate, Knoblauch

Sauce Hollandaise, mit Gouda überbacken

19,90 € / 26,90 €

ergänzen Sie Ihr Gericht und wählen Sie aus den aufgeführten Beilagen

Pasta e Basta

frische Pasta

Penne

mit Schweinefiletspitzen

Zwiebeln, frischer Paprika, Cherrytomate und Rahmsauce

18,50 €

Rigatoni

mit Garnele und Lachs

mit frischen Kräutern u. Brokkoli

in Weißweinsauce

20,50 €

Tagliatelle

mit Rinderfiletspitzen

mit Zwiebeln, Cherrytomaten, Bohnen u. Buttererbsenschoten

in leichter Pfefferrahmsauce

21,50 €

Fährhaus-Burger

Burger Bun „Homestyle“

Blattsalat, frische 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. 7,00 €)

Rumpsteak „Kräuterbutter“

25,50 €

Rumpsteak „Madagaskar“

auf Pfefferrahmsauce

26,50 €

Rumpsteak „Mirabeau“

mit einer Sardellen-Olivenbutter überbacken

26,50 €

Rumpsteak „Braumeister“

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

27,50 €

Rumpsteak „Art des Hauses“

auf Garnelen, in Zwiebel-Hummersauce

28,50 €

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. 9,00 €)

Filet „Kräuterbutter“

mit hausgemachter Kräuterbutter

29,50 €

Filet „Früchte Curry“

mit gebackenem Obst und Früchte-Currysauce

33,50 €

Filet „Griechische Art“

mit Ziegenkäse und Honig, gratiniert auf Pinienkernen

35,50 €

Filet „Braumeister“

mit frischen Champignons, Speck, Zwiebeln

an Pott's Landbier-Sauce

36,50 €

Argentinisches Rib Eye

Entrecote vom Rodeo-Rind

250 g Rohgewicht (auf Wunsch auch 350 g zzgl. 7,00 €)

Rib Eye „Natur“

24,50 €

Rib Eye „Röstzwiebeln“

mit frischen Röstzwiebeln

26,50 €

ergänzen Sie Ihr Gericht und wählen Sie aus den aufgeführten Beilagen

Das schönste Stück vom Schwein

Schweinefiletmedaillons „Madagaskar Art“

*auf Pfefferrahm-Sauce **

21,50 €

Fährhauspfännchen

*Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahm-Sauce
Schwenk Gemüse, Sauce Béarnaise und Bratkartoffeln*

25,50 €

Allgäuer Filetpfännchen

*Sahnegeschnetzeltes, frische Champignons
und Butterspätzle mit Gouda überbacken*

25,50 €

Das zarteste Stück vom Hahn

Hähnchenbrust „Pfefferrahm“

*auf Pfefferrahmsauce **

17,50 €

Hähnchenbrust „Früchte Curry“

*auf süßer Curry-Früchtesauce **

17,50 €

Hähnchenpfännchen

*Sahnegeschnetzeltes, frische Champignons
und Butterspätzle mit Gouda überbacken*

20,50 €

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

Empfehlungen des Hauses

Filetspitzen in Rotwein-Rahmsauce

*vom Schwein und Rind
mit frischen Champignons und Zwiebeln*

24,50 €

Argentinische Rinderfiletspitzen

mit Pilzen der Saison, in Rahm-Sauce

25,50 €

Grillteller „Fährmann“

verschiedene Steaks auf Speckbohnen

27,50 €

Neuseeländischer Lammrücken

auf Speckböhnchen mit Estragon-Sauce

28,50 €

Argentinisches Rinderfilet „Surf n Turf“

mit Riesengarnelen, Zwiebeln, 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 Räucherlachs

Ziegenkäse auf Zwiebelmarmelade

frisches Steinofenbaguette

29,50 €

Überraschungsplatte

69,00 €

Holzfüller-Platte

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

85,00 €

Fischplatte „Nordsee“

verschiedene gebratene Edelfischfilets, Butterfly-Garnelenspieße

Blattspinat, Senfsauce, Hummersauce

Basmatireis, Bandnudeln und Salat der Saison

77,00 €

Aus Neptuns Reich

Norwegisches Wildlachsfilet

auf Blattspinat mit Weißwein Sauce

23,50 €

Heimisches Zanderfilet

auf Kräuter-Sauce

23,50 €

Smutjes Fischteller

verschiedene gebratene Fischfilets

auf Hummersahne-Sauce

24,50 €

Bretonische Fischpfanne

verschiedene Fischfilets in einer Dijon-Senf-Sauce

24,50 €

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> |
| 3,50 € | 3,00 € | 3,50 € | 3,90 € |

| | | | |
|-------------------------|-------------------|-----------------------|----------------------------|
| <i>Knusperkroketten</i> | <i>Röstitaler</i> | <i>Bratkartoffeln</i> | <i>Süßkartoffel Pommes</i> |
| 3,00 € | 3,50 € | 3,90 € | 5,50 € |

| | | |
|--------------------|----------------------|-----------------------------|
| <i>Tagliatelle</i> | <i>Butterspätzle</i> | <i>geschmorte Champions</i> |
| 3,50 € | 3,50 € | 4,00 € |

| | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| <i>klassisches Mischgemüse</i> | <i>mediterranes Mischgemüse</i> |
| 4,90 € | 5,50 € |

| | |
|-----------------------|--------------------|
| <i>Beilagen-Salat</i> | <i>Speckbohnen</i> |
| 4,00 € | 4,00 € |

Saucen

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

| | | |
|----------------------------|---------------------------|---------------------|
| <i>Champion-Rahm-Sauce</i> | <i>Pfeffer-Rahm-Sauce</i> | <i>Tomatensauce</i> |
| 3,50 € | 3,50 € | 3,00 € |

| | | |
|-------------------------|------------------------|----------------------------|
| <i>Dijon-Senf-Sauce</i> | <i>Sauce Béarnaise</i> | <i>Früchte-Curry-Sauce</i> |
| 3,50 € | 3,50 € | 3,50 € |

| | | |
|-----------------------|-----------------------|---------------------|
| <i>Barbecue-Sauce</i> | <i>Estragon-Sauce</i> | <i>Hummer-Sauce</i> |
| 3,50 € | 3,50 € | 4,00 € |

| |
|----------------------|
| <i>Landbiersauce</i> |
| 4,00 € |

Vegetarisch

Gebackene Camembert

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

15,50 €

Pasta Arrabiata

in Tomatensauce, rotem Chilli, Oliven

16,50 €

Pikante Asia Reispfanne

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

17,50 €

Pilzrahmpfännchen „Fährhaus“

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

18,90 €

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

Vegan

Tomaten-Kokosmilchsuppe

mit frischem Basilikum

6,50 €

Salat „Vegan“

mit gerösteten Walnüssen, Pinienkernen und Weintrauben

16,50 €

Frische gefüllte Zucchini

mit mediterranem Gemüse auf Tomatensauce

dazu Pommes frites und Salat der Saison

19,50 €

Strozzapreti Pasta

mit mediterranem Gemüse, Tomatensauce, Knoblauch, Sambal Oelek

18,50 €

Falafel Pfanne

Basmati Reis, Buttererbsenschoten, Cherrytomaten

Zwiebeln, Mandelmilch, knusprige Falafel Bällchen

22,90 €

Cassis-Sorbet

mit heißen Kirschen

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

8,00 €

Schokoladeneierlikör - Becher

Schokoladen- u. Vanilleeis, Karamellsauce, Eierlikör und Sahne

8,00 €

Panna Cotta

mit Fruchtsauce an frischen Beeren und Sahne

7,50 €

Sweet Chips

Knusprige Weizentortilla mit Zimtzucker, Schokoladensauce

Vanilleeis und Sahne

8,50 €

Fondant au Chocolat

*kleines warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
auf Vanille-Sauce mit frischen Beeren, Walnusseis und Sahne*

9,50 €

Winterliche Eisbecher

Baileys-Becher

*Baileyseis, Vanilleeis, Baileys
Karamellsauce und Sahne*
8,50 €

Bratapfel-Becher

*Bratapfeleis, Mandeleis, heiße Pflaumen
Mandelsplitter und Sahne*
8,50 €

Eierpunsch-Becher

*Puncheis, Schokoladeneis, Eierlikör
heiße Kirschen und Sahne*
8,50 €

Roché-Becher

*Rochéeis, Vanilleeis, Haselnuss
Schokoladensauce und Sahne*
8,50 €

Gemischtes Eis

3 Kugeln ohne Sahne
4,50 €

Gemischtes Eis

3 Kugeln mit Sahne
5,00 €

Unsere Eissorten

Baileys · Bourbon-Vanille · Bratapfel · Erdbeere
Mandel · Nutella · Punch · Roché
Schokolade · Spekulatius · Wahnuss · Zimtpflaume

Waffeln

von 14:30 bis 17:00 Uhr

mit Puderzucker

3,90 €

mit heißen Kirschen
Vanilleeis und Sahne

6,50 €

mit Spekulatiuseis, Spekulatiuskeks
Eierlikör und Sahne

6,50 €

mit Vanilleeis, Bananen, Karamellsauce
und Sahne

6,50 €

mit Nutellaeis, Nuss-Nougatcreme
Haselnüssen und Sahne

6,50 €

mit Zimteis, heißen Pflaumen
und Sahne

6,50 €

mit Mandeleis, gehobeltem Marzipan
Nüssen und Sahne

6,50 €

Warmer Apfelstrudel

von 14:30 bis 17:00 Uhr

mit heißen Pflaumen
Zimteis und Sahne

6,50 €

mit Vanilleeis
Vanillesauce und Sahne

6,50 €

mit Bratapfeleis, Vanillesauce
Rumrosinen und Sahne

6,50 €