

Gutes aus dem Suppentopf

Kräftige Rinderbrühe 6,90 €

mit Eierstich, Markklößchen und Gemüsestreifen

Französische Zwiebelsuppe 7,90 €

mit Croutons und mit Goudakäse überbacken

Curry-Kokossuppe 8,90 €

mit Gamelen-Kokospieß

Kürbiscremesuppe mit Bacon-Chip 8,90 €

(saisonbedingt) mit Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen

Leckereien

Warmer Ziegenkäse 16,90 €

mit Blütenhonig, Rosmarin und Thymian gratiniert
an Zwiebelmarmelade serviert

Carpaccio vom Rodeo Rinderfilet 16,90 €

mit Rucola, Parmesanraspel, Olivenöl

Frisches vom Feld

Salat der Saison

„Norweger“ 20,90 €

mit gebratenem norwegischen Wildlachs in Essig- und Öldressing

„Caesar“ 21,00 €

mit gebratenen Hähnchenbrustfilet, Kirschtomaten, Parmigiano Reggiano, hausgemachtes Caesar-Dressing

„Butterfly“ 22,00 €

mit Gamelenspießen im Sesammantel und gekochtem Ei

„Black Angus“ 23,50 €

mit Angus-Steakstreifen und Bacon

Auswahl Dressing: Essig / Öl • Joghurt • Honig-Senf • Himbeer • Mango
Frisches Steinofenbaguette zu allen Suppen, Leckereien und Salaten

Schnitzel

wahlweise Schweine- o. Kalbsrücken
eine Beilage nach Wahl inklusive

„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, Kirschtomaten, Knoblauch-Sauce
Sauce-Hollandaise und mit Gouda überbacken

Pasta e Basta

frische Pasta

Penne „Fährhaus“ 21,50 €

mit Schweinefiletspitzen, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten
und Paprika, in leckerer Rahmsauce, dazu Parmesan

Rigatoni mit Garnele und Lachs 23,50 €

Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten und Rucola
in Weißweinsauce, dazu Parmesan

Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen 24,50 €

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

Das schönste Stück vom Schwein

Medaillons „Madagaskar Art“ 24,50 €

auf Pfefferrahm-Sauce *

Schweinefilet im Speckmantel 26,00 €

gefüllt mit Gouda, verfeinert mit Thymian
dazu Kroketten und Sauce Béarnaise

Mexiko Filetpfännchen 26,50 €

Schweinefiletspitzen mit Zwiebeln und Paprika in scharfer
Tomatensauce mit Chiliflocken, dazu Basmatireis

Fährhauspfännchen 28,50 €

Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahm-Sauce
Schwenkgemüse, Sauce Béarnaise und Bratkartoffeln

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

Argentinisches Rumpsteak

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

„Kräuterbutter“ 28,50 €

und Salat der Saison *

„Madagaskar“ 29,50 €

auf Pfefferrahmsauce und Salat der Saison *

„Braumeister“ 29,90 €

mit frischen Champignons, Speck, Zwiebeln und Salat der Saison
an Pott's Landbier-Sauce *

„Art des Hauses“ 32,50 €

auf Gamelen, in Zwiebel-Hummersauce und Salat der Saison *

Argentinisches Filet

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

„Kräuterbutter“ 31,90 €

mit hausgemachter Kräuterbutter und Salat der Saison *

„Griechische Art“ 37,90 €

mit Ziegenkäse und Honig gratiniert und Salat der Saison *

„Braumeister“ 38,50 €

mit frischen Champignons, Speck, Zwiebeln, an Pott's Landbier-Sauce
und Salat der Saison *

Aus Neptuns Reich

Duett vom Lachs 20,50 €

Räucher- und 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 *

Empfehlungen des Hauses

„Altes Fährhaus Spieß“ 28,00 €

Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln und Paprika
gegrillt, dazu Kräuterbutter und Pommes frites

Argentinische Rinderfiletspitzen 29,90 €

mit Pilzen der Saison in Rahm-Sauce *

Grillteller „Fährmann“ 31,50 €

verschiedene Steaks auf Speckbohnen *

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 und Kräuterbutter
auf mediterranem Gemüse, dazu Pommes frites und 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 11 Jahre

„Was gibt's denn“ 5,50 €

Pommes mit Mayonnaise und 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
und Ketchup oder Mayo

„Räuberteller“ 0,00 €

Früh übt sich, wer ein Räuber werden will!

Du bekommst Teller und Besteck und stibitzt 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

Teigtaschen „Limone Basilico“ 17,50 €

gefüllt mit Ricotta, Basilikum und Zitronen-Püree
Kirschtomaten und Pinienkerne in Olivenöl geschwenkt
dazu Parmesanflocken und Rucola

Gebackene Camembert 18,90 €

mit frischem Obst, Preiselbeeren, Sahne Baguette und 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, Kirschtomaten
Zwiebeln, Mandelmilch-Sauce, knusprige Falafel Bällchen

Kokos Panna Cotta 9,90 €

mit Himbeertopping

Dessert

Warmer Apfelstrudel 7,50 €

mit heißer Vanillesauce, Vanilleeis und Sahne

Eis und heiß 8,00 €

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

Panna Cotta 8,50 €

mit Fruchtsauce an frischen Beeren und Sahne

Fondant au Chocolat 8,50 €

kleines warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
auf Himbeer-Mousse, frische Beeren, Walnusseis und Sahne

Waffeln

von 14:30 bis 17:00 Uhr

mit Puderzucker 3,90 €

mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne 6,90 €

mit heißen Pflaumen, Amarena-Eis und Sahne 6,90 €

mit frischem saisonalem Obste, Zimteis, Mandeleis,
Schokosauce und Sahne 6,90 €

mit frischen Erdbeeren (saisonbedingt)

Erdbeersauce, Vanilleeis und Sahne 7,90 €

Warmer Apfelstrudel

von 14:30 bis 17:00 Uhr

mit Zimtzucker 6,50 €

mit heißer Vanillesauce, Vanilleeis und Sahne 7,50 €

mit heißen Pflaumen, Zimteis und Sahne 7,50 €

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

Frisch vom Fass

Pott's Pilsener	0,2l	2,20 €	/	0,4l	4,20 €
Pott's Landbier	0,2l	2,20 €	/	0,4l	4,20 €
Pott's Radler / Alster	0,2l	2,20 €	/	0,4l	4,20 €
Krefelder	0,2l	2,20 €	/	0,4l	4,20 €
Pott's Weizen / alkoholfrei	0,3l	3,70 €	/	0,5l	5,20 €

Gutes aus der Flasche

Pott's Pilsener / Landbier alkoholfrei	0,33l	3,20 €
Vita Malz	0,33l	3,20 €

Coca Cola

Coca Cola	0,3l	3,90 €	/	0,5l	5,20 €
Coca Cola light	0,3l	3,90 €	/	0,5l	5,20 €
Coca Cola Zero	0,3l	3,90 €	/	0,5l	5,20 €
Fanta Orange	0,3l	3,90 €	/	0,5l	5,20 €
Sprite	0,3l	3,90 €	/	0,5l	5,20 €
Mezzo Mix	0,3l	3,90 €	/	0,5l	5,20 €

Tafelwasser

Classic / Medium / Still	0,35l	2,50 €	/	0,7l	4,90 €
--------------------------	-------	--------	---	------	--------

Schweppes

Original Bitter Lemon	0,2l	3,20 €
American Ginger Ale	0,2l	3,20 €
Indian Tonic Water	0,2l	3,20 €

Fruchtsäfte / Nektar

Apfel, Orange, Kirsche		
Rhabarber, Maracuja, Banane	0,2l	3,20 €
Kirsch - Banane (KiBa)	0,3l	4,50 €

Saftschorlen

alle Fruchtsäfte / Nektar als Schorle	0,3l	3,80 €
	0,5l	5,30 €

Homemade by Fährhaus

Iced Tea's

Pfirsich	0,4l	4,90 €
Zitronen	0,4l	4,90 €
Maracuja	0,4l	4,90 €
Mango	0,4l	4,90 €

Lemonades

Karibische Limonade		
brauner Zucker, Limette und Ihr Flavor nach Wahl		
Ananas • Erdbeere • Kirsche	0,4l	5,50 €
Mango • Maracuja	0,4l	5,50 €
Pfirsich • Pink Grapefruit	0,4l	5,50 €
Wassermelone	0,4l	5,50 €

Kaffee Tee Schokolade

IO Kaffee aus dem Hause Azul

Tasse Café Crema	2,90 €
Kännchen Café	5,20 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	4,20 €
Milchkaffee	4,20 €
Espresso	2,70 €
Espresso Doppio	4,50 €
Espresso Macchiato	3,20 €

KCO Tee

Ceylon feiner schwarzer Tee	3,20 €
Darjeeling zart blumiger Hochlandtee	3,20 €
Earl Grey schwarzer Tee mit Bergamotte	3,20 €
Grüner Tee herb frischer Tee aus China	3,20 €
Insel der Sinne ayurvedischer Tee m. Ingwer	3,20 €
Pfefferminze	3,20 €
Rooibos Karamell	3,20 €
Sanddorn - Cranberry	3,20 €
Waldbeere	3,20 €
Weißer Tee Exotik mit Ananas und Papaya	3,20 €
Pflaume Zimt (saisonal)	3,50 €

Kakao

ohne Sahne	3,70 €
mit Sahne	4,20 €

Aperitif

Aperol Spritz	0,2l	7,00 €
Mazzeletti Sprizz	0,2l	7,50 €
Hugo	0,2l	7,00 €
Lillet Wild Berry	0,2l	7,50 €

Martini

Martini Bianco	5 cl	4,20 €
----------------	------	--------

Sandeman Sherry

Sherry medium dry	2 cl	3,70 €
Sherry medium sweet	2 cl	3,70 €

Tequila

Sierra Tequila Silver Gold	2 cl	3,00 €
José Cuervo Especial Silver Gold	2 cl	3,50 €

Grappa

Distilleria Marzato		
Grappa GIARE Amarone	2 cl	5,50 €

Fruchtbrände

BRENNEREI LANTENHAMMER		
Mirabellenbrand	2 cl	6,00 €
Waldhimbeergeist ungefiltert	2 cl	6,00 €
Wildkirschbrand	2 cl	6,50 €
Williams Birne ungefiltert	2 cl	6,00 €
Zwetschgenbrand (Slyrs-Fass gereift)	2 cl	6,00 €
Obstler	2 cl	5,50 €

Korn

Fürst Bismarck	2 cl	2,50 €
BRENNEREI SASSE		
Lagerkorn	2 cl	3,20 €

Whiskey

DEUTSCHLAND		
SLYRS Malt Whisky	2 cl	5,50 €
SCHOTTLAND		
Talisker 10 Jahre Single Malt	2 cl	6,50 €
Laphroaig Islay 10 Jahre Single Malt	2 cl	6,50 €
Glenfiddich 12 Jahre Single Malt	2 cl	6,50 €

USA - BOURBON

Johnny Walker Red Label	2 cl	3,50 €
Johnny Walker Black Label	2 cl	4,50 €
Jim Beam	2 cl	4,00 €
Jack Daniel's	2 cl	4,50 €
Jack Daniel's Single Barrel	2 cl	5,50 €

Gin

Hendrick's	2 cl	5,00 €
Monkey Gin	2 cl	5,50 €

BRENNEREI EHRINGHAUSEN

Jos. Garden Dry Gin	2 cl	4,50 €
Gordon Dry Gin	2 cl	3,50 €

Cognac / Weinbrand

Hennessy vs	2 cl	5,50 €
Rémy Martin vsop	2 cl	6,50 €

Liköre

Frangelico Haselnuss	2 cl	3,50 €
Eierlikör	2 cl	2,50 €
Licor 43	2 cl	3,50 €
Bailey's	2 cl	3,50 €
Amaretto Disaronno	2 cl	2,50 €

Rum

Botucal Reserva Exclusiva	2 cl	4,50 €
Havana Club 3 Jahre	2 cl	3,50 €
Havana Club 7 Jahre	2 cl	4,50 €
Bacardi	2 cl	3,00 €

Kräuter

Ramazzotti	2 cl	3,50 €
Jägermeister	2 cl	3,50 €
Fernet Branca Menta	2 cl	3,50 €
Averna	2 cl	3,50 €

Aquavit

Malteser	2 cl	3,50 €
Linie	2 cl	3,90 €
Aalborg Jubiläums	2 cl	3,90 €

Wodka

Absolut Wodka	2 cl	3,00 €
---------------	------	--------

Diverse sonstige Spirituosen

Ouzo 12	2 cl	2,50 €
Pemod	2 cl	3,00 €
Sambuca Molinari	2 cl	3,00 €

Long drinks offene Spirituosen mit

Coca Cola, Fanta, Sprite	zzgl.	3,90 €
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	zzgl.	3,20 €
Fruchtsaft, Nektar Ihrer Wahl	zzgl.	3,20 €

Saisonale Getränke

Sommerliche Klassiker

Eiskaffee-Karamell	5,50 €
gekühlter Kaffee m. Vanilleeis, Karamell, Sahne	
Eisschokolade	5,50 €
gekühlter Kakaodrink mit Vanilleeis und Sahne	
Milchshake wählen Sie aus unseren Eissorten	5,50 €
saisonal wechselnd, bitte fragen Sie das Servicepersonal	

Cocktails

Pina Colada	8,50 €
Rum, Sahne, Kokos, Ananassaft	
Swimming-Pool	8,50 €
Wodka, w. Rum, Sahne, Kokos, Ananassaft, Bl. Engel	
Caipirinha	8,50 €
Cachaça, Lime Juice, br. Zucker, Limette	
Sex on the Beach	8,50 €
Wodka, Peachlikör, Ananassaft, Maracujasaft	
Cranberry Sirup	
Mojito	8,50 €
weißer Rum, Limette, br. Zucker, Minze, Sodawasser	
Cuba Libre	8,50 €
Havana Club 3 J, Limette, Lime Juice, Coca Cola	
Long Island Ice Tea	9,90 €
Tequila, Tripel Sec., brauner Rum, Wodka, Gin	
Lime Juice, Lemon Juice, Zitrone, Coca Cola	

Cocktails alkoholfrei

Caipi Ginger	5,70 €
Brauner Zucker, Limette, Lime Juice, Ginger Ale	
Coconut Kiss	6,20 €
Sahne, Kokos, Ananassaft, Grenadine	
Save Drive Home	6,20 €
Zitrone, Lime Juice, O-Saft, Ananassaft, Grenadine	

Weinempfehlungen offene Weine

Weißweine

MAXIM Riesling	0,1l	4,50 €	/	0,2l	7,50 €
GUNDLACH Grauburgunder trocken / halbr.	0,1l	4,50 €	/	0,2l	7,50 €
PRATELLO Catulliano					
Lugana	0,1l	5,50 €	/	0,2l	8,50 €

Roséweine

HAMMEL & CIE. Cuvée fein herb	0,1l	4,00 €	/	0,2l	7,00 €
GUNDLACH Blanc de Noir Spätburgunder	0,1l	4,50 €	/	0,2l	7,50 €

Rotweine

LACRIMUS Crianza					
Tempranillo	0,1l	5,50 €	/	0,2l	8,00 €
MANDUS Primitivo					
Di Manduria	0,1l	5,50 €	/	0,2l	8,50 €

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte