

# *...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 €**

### **Französische Zwiebelsuppe**

mit Croutons und mit Goudakäse überbacken

**7,50 €**

### **Curry-Kokossuppe**

mit Gamelen-Kokospieß

**7,90 €**

## *Leckereien*

### **Warmer Ziegenkäse**

mit Mango-Creme und gerösteten Kürbiskernen

**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-Senfsoße

**15,50 €**

### **Garnelenpfännchen**

6 Riesengamelen mit Kirschtomaten, in Zwiebel-Knoblauchbutter gebraten

**18,50 €**

## *Frisches vom Feld*

*Salat der Saison*

### **Norweger-Salat**

mit gebratenem norwegischen Wildlachs in Essig- und Öldressing

**18,50 €**

### **Salat „Fährhaus“**

mit Argentinischen Rinderfiletstreifen und Himbeerdressing

**21,50 €**

### **Salat „Black Angus“**

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

**19,50 €**

### **Salat „Butterfly“**

mit Gamelenspießen im Sesammantel, gekochtes Ei in Honig-Senf-Dressing

**19,90 €**

Zu allen Suppen, Leckereien und Salaten reichen wir frisches Steinofenbaguette

## ***Schnitzel***

*wahlweise Schweine- oder Kalbsrücken*

### **Schnitzel „Wiener“**

*mit Zitronenspalte \**

**15,50 € / 22,50 €**

### **Schlemmerschnitzel**

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

**19,50 € / 26,50 €**

### **Schnitzel „Braumeister“**

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

**19,50 € / 26,90 €**

### **Schnitzel „Spinat“**

*Blattspinat, Speck, Zwiebeln, Cherrytomate, Knoblauch*

*Sauce Hollandaise, mit Gouda überbacken \**

**19,90 € / 26,90 €**

## ***Pasta e Basta***

*frische Pasta*

### **Rigatoni mit Garnele und Lachs**

*Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten und Rucola*

*in Tomatensauce, dazu Parmesan*

**20,50 €**

### **Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen**

*Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Cherrytomaten, Rucola*

*in leichter Pfefferrahmsauce, dazu Parmesan*

**21,50 €**

## ***Das schönste Stück vom Schwein***

### **Schweinefiletmedaillons „Madagaskar Art“**

*auf Pfefferrahm-Sauce \**

**21,50 €**

### **Fährhauspfännchen**

*Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahm-Sauce*

*Schwenkgemüse, Sauce Béarnaise und Bratkartoffeln*

**25,50 €**

## ***Das zarteste Stück vom Hahn***

### **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*

## ***Argentinisches Rumpsteak***

*vom Rodeo-Rind*

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

### **Rumpsteak „Kräuterbutter“**

**25,50 €**

### **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 €**

## ***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 €**

## ***Argentinisches Filet***

*vom Rodeo-Rind*

250 g Rohgewicht (auf Wunsch auch 350 g zzgl. 9,00 €)

### **Filet „Kräuterbutter“**

mit hausgemachter Kräuterbutter

**29,50 €**

### **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 €**

Ergänzen Sie Ihr Gericht und wählen Sie aus den aufgeführten Beilagen

## *Empfehlungen des Hauses*

### **Argentinische Rinderfiletspitzen**

mit Pilzen der Saison

in Rahm-Sauce

**25,50 €**

### **Grillteller „Fährmann“**

verschiedene Steaks auf Speckbohnen

**27,50 €**

### **Argentinisches Rinderfilet „Surf n Turf“**

mit Riesengamelen, Zwiebeln, Knoblauch

Rosmarin, Cherrytomate

**38,50 €**

### **Fährhaus-Burger**

*Burger Bun „Homestyle“*

Blattsalat, Zwiebeln, Tomate, Gurke

Honig-Senfsauce, gebratene Hähnchenbrust

(knuspriger Bacon zzgl. 3,00 €)

**20,50 €**

Ergänzen Sie Ihr Gericht und wählen Sie aus den aufgeführten Beilagen

## *Für unsere kleinen Gäste*

*bis 12 Jahre*

### **„Die drei kleinen Schweinchen“**

Bratwürsten mit Bratkartoffeln

**7,50 €**

### **„Schneewittchen“**

Chicken-Nuggets mit Pommes frites

**7,50 €**

### **„Pumuckl“**

Rigatoni 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 €**

## *Aus Neptuns Reich*

### **Norwegisches Wildlachsfilet**

*auf mediterranem Julienne-Gemüse-Risotto*

*verfeinert mit Kurkuma*

*dazu Weißwein-Sauce*

**23,50 €**

### **Heimisches Zanderfilet**

*mit mediterranem Gemüse*

*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*

## *Für 2 Personen*

### **Vorspeisenvariation**

*Butterfly-Gamelenspieße 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-Gamelenspieße*

*auf mediterranem Julienne-Gemüse-Risotto, Senfsauce, Hummersauce*

*Tagliatelle und Salat der Saison*

**79,00 €**

## *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 €
Mischgemüse 4,50 €	mediterranes Julienne-Gemüse 5,90 €	mediterranes Gemüse 5,50 €	
	Beilagen Salat 4,00 €	Röstzwiebeln 3,50 €	

## *Saucen*

Dijon-Senf-Sauce 3,50 €	Sauce Béarnaise 3,50 €	Weißwein-Sauce 4,00 €	Curry- Früchte-Sauce 4,00 €
Champion-Rahm-Sauce 3,50 €	Pfeffer-Rahm-Sauce 3,50 €	Honig-Senfsauce 3,50 €	
Kräutersauce 3,50 €	Rahmsauce 3,50 €	Kräuterbutter 3,00 €	
Landbier-Sauce 4,00 €	Hummer-Sauce 4,50 €		
Mayonnaise 1,00 €	Ketchup 1,00 €		

## ***Vegetarisch***

### **Gebackene Camembert**

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

**15,50 €**

### **Risotto**

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

**16,50 €**

## ***Vegan***

### **Tomaten-Kokosmilchsuppe**

*mit frischem Basilikum*

**6,50 €**

### **Veggie Burger**

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

**18,90 €**

### **Tortellini**

*mit Gemüse in Mandelmilch-Sauce  
Mandelstifte und Kirschtomaten  
dazu Rucola-Chips*

**19,50 €**

### **Frische gefüllte Zucchini**

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

**19,50 €**

### **Falafel Pfanne**

*Basmati Reis, Buttererbsenschoten, Cherrytomaten  
Zwiebeln, Mandelmilch, knusprige Falafel Bällchen*

**22,90 €**

### **Cassis-Sorbet**

*mit heißen Kirschen*

**8,50 €**



## ***Dessert***

### **Warmer Apfelstrudel**

*mit Vanilleeis  
Vanillesauce und Sahne*  
**6,50 €**

### **Panna Cotta**

*mit Fruchtsauce  
an frischen Beeren und Sahne*  
**7,50 €**

### **Tiramisu**

*Mascarpone-Creme mit Espresso  
Amaretto und Kakao*  
**7,50 €**

### **Eis und heiß**

*Vanilleeis mit heißen Kirschen  
und Sahne*  
**8,00 €**

### **Fondant au Chocolat**

*kleines warmes Schokoladenküchlein  
mit flüssigem Kern, auf Orangen-Sauce  
frische Beeren, Walnusseis und Sahne*  
**9,50 €**