

SUPPEN

SCHLEIKREBSSUPPE

Mit Muschelfleisch & Sahnehaube

6,70 €

RINDERKRAFTBRÜHE

Mit Flädle und Gemüsestreifen

5,90 €

GELBE KAROTTEN-INGWER-SUPPE

Mit Sanddornbeeren & Engelshaar

6,50 €

VORSPEISEN, SALATTELLER & KLEINIGKEITEN

FLAMMKUCHEN

Mit Speck & Zwiebel oder mit Hirtenkäse & Peperoni

7,50 €

KLEINE SALATSCHÜSSEL

5,30 €

GROSSER GEMISCHTER SALATTELLER

Mit Steinofenbaguette

10,30 €

SALATTELLER „ALTES FÄHRHAUS“

Mit gebratenen Fischfilets & Steinofenbaguette

Alternativ auch mit Putenstreifen

19,00 €

ZWEI GEBACKENE CAMEMBERT

Mit Preiselbeeren, Butter, kleiner Salatgarnitur & Baguette

14,60 €

BAUERNFRÜHSTÜCK

Mit Gewürzgurke & Tomate

14,60 €

FLEISCHGERICHTE

KALBSSCHNITZEL WIENER ART

Mit Bratkartoffeln & kleiner Salatschüssel

28,80 €

MAULTASCHEN Schwäbische Art

Mit Speck-Zwiebel-Schmelze, dazu Kartoffelsalat

16,20 €

SCHWEINEFILET im Speckmantel mit Backpflaumensoße

Dazu Rosenkohl & hausgemachte Spätzle

25,00 €

HAUSGEMACHTES SAUERFLEISCH im Glas serviert

Dazu Bratkartoffeln, Senf & Remoulade

19,20 €

LABSKAUS nach Art des Küchenchefs

*Mit Rote Beete, Senf- und Gewürzgurken, Rollmops
& einem Spiegelei*

22,00 €

REHKEULENBRATEN an Wachholdersoße

mit Rotkohl & Petersilienkartoffeln

32,00 €

GRÜNKOHL mit Kassler, Kochwurst und Schweinebacke

dazu wahlweise Salz-, Brat- oder süße Kartoffeln & Senf

22,50 €

FISCHGERICHTE

UNSER FÄHRHAUS-KLASSIKER

GANZE SCHOLLE *gebraten, ohne Gräten*

Mit Speckstippe, Salzkartoffeln & kleiner Salatschüssel

24,00 €

Portion Krabben dazu

5,00 €

GEBRATENES ZANDERFILET *an Kräutersoße*

Mit Linsengemüse & Petersilienkartoffeln

25,00 €

GEBRATENES LACHSFILET *unter einer Zitronen-Pfeffer-Kruste*

Mit Schwarzwurzeln & Kroketten

32,00 €

VON DER HOLMER SCHLEIFISCHER-FAMILIE ROSS

Der Holmer Fischer Jörn Ross und seine Familie beliefern uns direkt mit köstlichen Fischen aus der Schlei und Ostsee. Je nach Fang erhalten wir eine Auswahl und Menge an Fischen.

SAUER EINGELEGTE GEBRATENE SCHLEIHERINGE

Mit Bratkartoffeln und kleiner Salatschüssel

19,00 €

VEGETARISCH

KÄSESPÄTZLE *nach Art des Chefs*

Mit geschmolzenen Zwiebeln & kleiner Salatschüssel

16,80 €

STECKRÜBENSCHNITZEL *an Kürbis-Apfel-Ragout*

Mit Petersilienkartoffeln

16,50 €

GRÜNKOHL-HANF-TALER

Mit Schwarzwurzeln & Petersilienkartoffeln

18,00 €

Liebe Gäste,

Gerne bieten wir Ihnen auch kleinere Portionen fast aller unserer Gerichte an.

Selbstverständlich gibt es auch Portionen für den extra großen Hunger.

Bitte sprechen Sie uns an!

Und sollten die Augen doch größer als der Magen gewesen sein,
packen wir Ihnen die übrig gebliebenen Speisen gerne für einen

Unkostenbeitrag von 1,50 € ein.

DESSERT

HAUSGEMACHTE ROTE GRÜTZE

Mit einer Kugel Vanilleeis & Sahnetupfer

5,60€

KLEINER APFELFLAMMKUCHEN

7,50€

APFELKÜCHLE *mit Vanillesoße*

Dazu eine Kugel Vanilleeis & Sahne

6,50€

HAUSGEMACHTES PARFAIT *an Karamellsoße*

Und garniert mit Früchten

7,50€

EISCREME

Unser Langnese "Carte d'Or"-Eis bieten wir in folgenden Geschmacksrichtungen an:

VANILLE STRACCIATELLA HIMBEERSORBET*

SCHOKOLADE WALNUSS MANGOSORBET*

ERDBEERE TOFFEE*

*VEGAN

PRO KUGEL

1,80€

PORTION SAHNE

0,90€

EIERLIKÖR ZUM EIS

2,20€

GEMISCHTES EIS MIT SAHNE

Drei Kugeln Eis nach Wahl

5,80€

EIS MIT HEISS - 2 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne

Dazu heiße Kirschen oder warmes Zwetschgenkompott

7,00€