

Vorspeisen

Kleiner Salatteller als Vorspeise oder zum Hauptgang	5,00 €
Duett von gebratener Jakobsmuschel und Riesengarnele auf Bandnudeln mit Safran-Pernod-Schaum	14,50 €
Kichererbsen - Schafskäse - Salat mit getrockneten Tomaten und Minze abgerundet	11,50 €
Apfel - Lachs - Tatar auf Gurkencarpaccio mit Wasabi-Dressing und Creme-frâiche	13,50 €
Radicchio – Spinat – Salat an Himbeerdressing mit lauwarmen Ziegenkäse, gebackene Kartoffelwürfel	14,50 €

Suppen

Norddeicher Krabbenschaumsuppe mit Dillsahnehaube	7,50 €
Rinderbrühe „Celestine“	7,00 €
Cremesuppe von Strauchtomaten mit Creme-frâiche und Schnittlauch	6,50 €
Basilikumschaumsuppe mit Flusskrebs und Sahnehaube	7,00 €

Vegetarische Leckereien

Hausgemachte Spinatknödel auf geschmortem Gemüse mit Tomatensoße	12,50 €
Zucchini – Karotten – Kartoffelgratin mit Schafskäse und Knoblauch	13,50 €
Steinpilzravioli mit Blattspinat und Trüffelsoße	14,50 €

Aus unserer Kalten Küche

Rosa gebratenes Roastbeef - kalt 18,50 €
auf Krautsalat „modern“ mit hausgemachter Remoulade
und Bratkartoffeln

Salatplatte hotel fährhaus 14,50 €
gemischte Salate der Saison, Hausdressing, Toast und Butter,
wahlweise mit gebratener Poulardenbrust oder fein gebratenen Fischstreifen

Rauchlachs auf großem Röstitaler 15,50 €
mit Zwiebeln und Sahnemeerrettich

Erlesener aus der Region

Nordseekrabben 18,50 €
auf ostfriesischem Schwarzbrot mit zwei Spiegeleiern

2 Matjesfilet „Hausfrauen Art“ 14,50 €
mit Apfel, Zwiebeln und Gurke im Mayonnaise-Soße
dazu krosse Bratkartoffeln

Nordseescholle,
gebraten, mit Salzkartoffeln - wahlweise nach

„Müllerin Art“ mit zerlassener Butter 16,50 €

„Finkenwerder Art“ mit gebratenen Speckstreifen 19,50 €

„Büsumer Art“ mit Nordseekrabben 21,50 €

Gedünstete Fischgerichte

Seelachsfilet 18,50 €
mit Pfannengemüse an leichter Käsesoße, dazu Wildreis

Schellfischfilet an Dijonsenf-Butter 21,50 €
mit Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln

Schollenfiletröllchen 24,50 €
mit Lachs gefüllt, auf Blattspinat, Pernodsoße und Naturreis

Gebratene Fischgerichte

Lachsfilet in Mandelbutter mit Petersilienkartoffeln	16,50 €
Rotbarschfilet unter der Schafskäse – Kräuter – Kruste Rieslingsoße, Mandelbrokkoli und Naturreis	19,50 €
Kross gebratenes Zanderfilet auf Lauchgemüse an leichter Chilisoße, mit Cherrytomaten + Risoletkartoffeln	19,50 €
Steinbeißerfilet im Macadamianuss-Mantel, Safrausoße, Bandnudeln und Nordseekrabben	22,50 €
Nordsee-Seezunge mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln	24,00 €
Fischteller hotel fährhaus zwei Fischfilets gebraten und zwei Fischfilets gedünstet an Krabben-Gemüse garnitur mit Kräutersoße und Salzkartoffeln	26,50 €

Gerichte vom Schwein

Schweinefilet „Piccata Milanese“ auf Spaghetti mit Tomatensoße	19,50 €
Schweinefilet, pikant mit buntem Gemüse, Pfeffersoße, Apfelmeerrettich und Bandnudeln	22,50 €
Schweinefiletspitzen im Speckmantel auf Schmorgemüse, Paprikasoße und gebratene Kartoffelhälften	23,50 €

Gerichte vom Lamm

Braten von der Salzwiesenlammkeule an Thymiansoße, Austernpilze, Zucchini Gemüse und Serviettenklößen	19,50 €
Lammrückenfilet, gebraten mit Provencalsoße, Champignons, grüner Spargel im Speckmantel, Herzoginkartoffeln	24,50 €

Gerichte vom Rind

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ 23,50 €
in einer Champignon – Gurken - Rahmsoße mit Wildreis

Rib-Eye-Steak 24,50 €
(Scheibe aus dem ausgelösten runden Roastbeef der Hochrippe)
mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln

Rumpsteak 27,50 €
an leichter Rahmsoße, Mandelbrokkoli und Kräuterspeckkartoffeln

Pfeffersteak vom Rinderfilet 29,50 €
an Cognac – Pfeffer – Soße mit Macairekartoffeln

Gerichte vom Geflügel

Gebratene Hähnchenbrust 18,50 €
auf Blumenkohlcurry mit Zuckerschoten und Möhren,
Naturreis und gehackten Nüssen

Rosmarin – Maispoulardenbrust 19,50 €
an Chorizojus, geschmortes Gemüse und Bratkartoffeln

Halbe knochenfreie Ente 24,50 €
mit Bratapfel, an Waldfruchtsoße, Brokkoligemüse, Serviettenklößen



Dessert

Karamelisierter Ziegenkäse mit marinierter Rote Bete und Feigensenf	11,00 €
Espresso – Panna – Cotta mit Armagnacpflaumen und Vanilleeis	7,50 €
Rote Waldbeerengrütze mit Vanilleeis und Vanillesoße, Schlagrahm	7,00 €
Duett von Parfait an einem Fruchtsoßenspiegel mit Früchten, Sahnehaube	8,50 €
Gebackene Apfelringe mit Zimt + Zucker, Vanilleeis, Sahnehaube	9,50 €

