



„Genuss ist eine Frage der Phantasie..“

Frisch und lecker - Unsere Speisekarte

Unsere Küche verwendet frische und hochwertige Rohstoffe. Mit Produkten, die vorzugsweise aus der Region Bremen und Umgebung kommen, zaubern wir für Sie erstklassige Gerichte.

Unseren Fisch beziehen wir jeden Tag frisch vom Fischhändler.
Auch Fleisch und Gemüse beziehen wir von regionalen Anbietern.

Davor

Beef Tatar (A)

Rindertatar mit Ei, Zwiebelwürfel, Paprika und angemacht mit Schnittlauch

14,20 €

Bruschetta „Classico“ (I, J und D)

*geröstetes Baguettebrot mit Tomate, Knoblauch, Zwiebeln,
dazu Balsamico und Rucolasalat*

6,80 €

Bruschetta „Nord-Ost“ (I, J, C und D)

*geröstetes Baguettebrot mit Tiefseeshrimps, Avocado, dazu Safranglace und
Rucolasalat*

8,50 €

Gebratenes Meerbarbenfilet (B, I und Weizen)

auf tomatisiertem Zucchini Salat, dazu Safranbalsamico

11,50 €

Kalt aufgeschnittenes Roastbeef (D und L)

mit Bratkartoffeln, kleiner Salatgarnitur und Remouladensauce

Vorspeise: 12,50 €

Hauptspeise: 17,50 €

Zwischendrin/ Suppen

Tom Kah Gai (A, D, E, I und Weizen)

Thailändische Geflügelsuppe mit Kokosnuss, Zitronengras, Austernpilzen und Hühnerfleisch

6,90 €

Karotten-Kürbiscremesuppe (B, C und D)

mit gerösteten Kürbiskernen und einem Garnelenspieß

7,50 €

Grünzeug

Classic Caesar Salad (A, D, E, I und Weizen)

Salatherzen mit einem Caesar Dressing, Knoblauchcroûtons und frisch gehobeltem Parmesan

10,50 €

Chefs Salad (A und D)

verschiedene sommerliche Blattsalate mit Pfefferdressing, Tomate, Gurke, Ei, Käse - und Kochschinkenstreifen

9,90 €

Wahlweise dazu:

- gebratenes Hähnchen + 3,40 €
- gebratenes Lachsfilet (I und Weizen) + 5,90 €

Salat Caprese (I und Weizen)

Büffelmozzarella mit Tomaten und Pesto, dazu Kräuterbaguette

12,50 €

Aus dem Wasser/ Fisch

Farger Kutterscholle (B, C, I und Weizen)

*mit gebratenen Speck, Tiefseeshrimps, zerlassene Butter,
Salzkartoffeln und einem Gurkensalat*

19,90 €

Sautierte Bandnudeln

in Rahm mit gegrillter Paprika, Garnelen, dazu frisch gehobelter Parmesan

20,80 €

Gebratene Kabeljaumedallions (B und D)

auf mediterranem Linsensalat, Salbaignocchis, Limonensauce und Basilikumpesto

20,50 €

Gegrillte Calamari

auf mediterranem Gemüse mit Knoblauch und Rosmarinkartoffeln

19,90 €

Nordsee-Seezunge im Ganzen gebraten (B, D, E, I und Weizen)

mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und einem Gurkensalat

„Tagespreis“

Von der Weide/Land

Traditionell thailändisches Hähnchenfleisch (E)

in einer Ingwer-Sojasauce, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Basmatireis

17,50 €

Paniertes Kalbsschnitzel (D und E)

auf einem lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat, dazu Preiselbeerkonfitüre

23,50 €

Farger Fährhaus Burger (D, E, F, I und Weizen)

180 g saftiges Rindfleisch im Sesambrötchen

mit unserer hausgemachten Sauce, dazu Pommes Frites

13,80 € zusätzlich + Speck 0,50 €

Gegrillte Rinderfiletmedaillons (D und E)

an einer Balsamicosauce Ragout von grünem Spargel und Rosmarinkartoffeln

26,90 €

Fährhaus Spezial (D, E, I und Weizen)

Rib Eye Steak auf dem Holzbrett serviert mit gebackenen Zwiebelringen,

Krautsalat, gebackene Kartoffelecken, Kräuterbutter und Knoblauchbaguette

30,50 €

Kulinarische Kleinigkeiten, Vegi & Co.

Gemüsecurry mit gebackenem Tofu (D, E, I und Weizen)

in einer gelben Curry-Kokossauce, geröstete Erdnüsse und Basmatireis

14,90 €

Bunte Bandnudeln (D, E, I und Weizen)

in einer Steinpilzparmesancremesauce

14,50 €

Safranrisotto

mit Garnelen in Knoblauch gebraten

16,50 €

Karamellierter Ziegenkäse

mit Rosmarinhonig, an feinem Rucola, Bacon und Kürbiskernen

13,50 €

Labskaus auf traditionelle Art

mit Spiegelei, Matjesfilet, an Rote Bete, Gewürzgurke und Rollmops

15,90 €

Backed Potatoe (D und E)

Gebackene Kartoffel mit Sour Creme und kleiner Salatgarnitur

7,50 €

Wahlweise dazu:

- gebratenes Hähnchenstreifen + 3,40 €
 - geräuchertem Lachs (I und Weizen) + 4,90 €
 - Tiefseeshrimps + 10,50 €
-

Unsere besondere Dessertempfehlung

Und zum Ende/ Danach

Lauwarmer Schokoladenkuchen (A, D, K, I und Weizen)

an einem Guave-Mangoeis

7,50 €

Parfait von weißer Schokolade und Vanille (A, D und K)

an einem Erdbeerminzragout

7,00 €

Käsevariation

mit Feigensenf, Trauben, Nüssen und Olivenciabatta

12,50 €

Dessertvariation

Lassen Sie sich überraschen

8,80 €

Unsere Speisen enthalten...

1: Konservierungsstoffe, 2: Farbstoff, 3: Antioxidationsmittel, 4: Geschmacksverstärker, 5: Phosphat, 6: Zuckerarten und Süßungsmittel, 7: Süßungsmittel, 8: Phenylalaninquelle, 9: geschwärzt 10: gewachst, 11: koffeinhaltig, 12: Chininhaltig

A: Eier; **B:** Fisch; **C:** Krebstiere; **D:** Milch; **E:** Sellerie; **F:** Sesamsamen; **G:** Schwefeldioxid & Sulphite; **H:** Erdnüsse; **I:** Glutenhaltiges Getreide; **J:** Lupine; **K:** Schalenfrüchte; **L:** Senf; **M:** Sojabohnen; **N:** Weichtiere

und daraus die hergestellten Erzeugnisse.
