

---

## VORSPEISEN

### **DREIERLEI DIPS** (a, c, g)

Avocadocreme | Rote Beete Quark | Knoblauchschand  
6,50 €

### **GRATINierter ZIEGENKÄSE** (a, g, h)

Junge Blattsalate | Deichwiesen-Pesto | Geröstete Walnüsse  
11,50 €

### **ROTE BEETE CARPACCIO** (a, d)

Matjes-Bohnen-Salat  
10,50 €

### **HAUSGEBEIZTER LACHS** (a, d)

Pikanter Gurkensalat | Gerösteter Sesam  
13,80 €

Zu diesen Vorspeisen servieren wir krosses Baguette

## Suppen

### **KLASSISCHE FESTTAGSSUPPE** (a, b, c, d, f, g, i, j, n)

Rindfleisch | Gemüse | Eierstich  
5,80 €

### **KRABBENSUPPE** (a, b, c, d, f, g, i, j, n)

Nordseekrabben | Dillsahne  
8,50 €

### **TOMATENSUPPE** (a, f, i, j, n)

Tomatenwürfel | Basilikum | Vegan  
5,50 €

---

---

## Vegetarisch & Vegan

### **KARTOFFEL-GNOCCHI** (a, c, f, g, i, j, n)

Getrüffelte Ziegenkäsefüllung | Petersiliensauce | Geschmolzene Kirschtomaten

Vegetarisch

15,50 €

### **KÜRBIS – FALAFEL**

Blattspinat | Gebratene Champignons | Kräuter-Kirschtomaten

14,50 €

## SALAT

### **GROSSER BUNTER SALAT** (a, c, f, g, i, j, n)

Blattsalat der Saison | Parmesan | Croûtons | Joghurt-Senf-Dressing

10,20 €

- mit gebackenem Schafskäse (a, c, g) 14,50 €
- mit gegrilltem Putensteak 17,50 €
- mit gegrillten Gambas (4 Stk.) (d) 19,50 €
- die kleine Variante (a, c, f, g, i, j, n) 6,50 €

Zu den Salaten servieren wir krosses Baguette

---

---

## NORDISCH & RUSTIKAL

### **TRADITIONELLES SEEMANSLABSKAUS** (3, 5, c, d, k, i)

Gepökelte Ochsenbrust | Stampfkartoffeln | Rollmops | Zwei Spiegeleier |

Rote Beete | Gewürzgurke

12,50 €

### **ORIGINAL BREMER KNIPP** (4, 5, 7, 8, 9, a)

Kross gebratene Hafergrützwurst vom Schwein | Bratkartoffeln Speck & Zwiebeln |

Gewürzgurke | Apfelkompott

12,50 €

### **KLEINER BREMER** (3, 4, 5, a, c, d, k, i)

Krosses Knipp | Labskaus | Wachtelspiegelei | Rote Beete Sauce

10,50 €

### **MATJES „HAUSFRAUEN ART“** (5, c, d)

3 Matjesfilets | Apfel-Zwiebel-Sahne-Sauce | Salat | Deftige Bratkartoffeln

13,60 €

### **KRABBENBROT** (a, b, c, g)

Vollkornbrot | Nordseekrabben | 2 Spiegeleier

19,80 €

---

---

## AUS TOPP & PANN DER MARSCH

### **SCHWEINEBÄCKCHEN GESCHMORT** (a, g, i)

Rotwein-Schalotten-Sauce | Beutelwurst im Pankomantel | Pastinaken-Kartoffel-Pürée

13,80 €

### **GEPÖKELTE RINDERBRUST** (5, g)

Meerrettichchip | Rahmlauch | Petersilienkartoffeln

14,50 €

### **GEGRILLTE DICKE RIPPE** (g, i)

Mariniert mit Senf und Majoran | Gestovtes Kartoffel-Wurzel-Gemüse

15,50 €

### **LAMMRACKS AUS DER MARSCH** (a, c, g)

Thymianjus | Rote-Beete-Schalotten-Gemüse | Kartoffelgratin

27,50 €

## FÄHRHAUS SPEZIAL

### **RUMPSTEAK 300g** (a, c, f, g, i, j, n)

Auf dem Holzbrett serviert | Gebackene Zwiebelringe | Kleiner Salat | Steakhaus Pommes | Hausgemachte Kräuterbutter | Knoblauchbaguette

31,50 €

### **NORDSEE-SEEZUNGE** (a, d, g)

Im Ganzen beraten | Zerlassene Butter | Petersilienkartoffeln | Gurkensalat  
„Tagespreis“

### **BURGER** (a, g, i)

180g saftiges Rindfleisch | Sesambrotchen | Hausgemachte Sauce | Steakhaus Pommes | Gurken | Tomaten | Käse | Salat

15,00 € zusätzlich + Speck 0,50 €

---

---

## UNSERE STEAKS

### **TEGRILLTES PUTENSTEAK 180g** (c, f, g, i, j, n)

Steakhaus Pommes | Hausgemachte Kräuterbutter | Kleiner Salat  
17,50 €

### **RINDERFILETSTEAK 200g** (c, f, g, i, j, n)

Steakhaus Pommes | Hausgemachte Kräuterbutter | Kleiner Salat  
29,50 €

## FISCH

### **NORDSEESCHOLLE IM GANZEN GEBRATEN** (5, a, d, g, e)

Krosse Speckwürfel | Zerlassene Butter | Petersilienkartoffeln | Gurkensalat  
19,00 €

### **NORDSEESCHOLLE IM GANZEN GEBRATEN** (a, d, g, e)

Nordseekrabben | Zerlassene Butter | Petersilienkartoffeln | Gurkensalat  
23,50 €

### **KABELJAUFILET MIT BROTKRUSTE** (a, d, g)

Rote Beete | Birnen | Frühlingslauch | Butter-Kräuter-Kartoffeln  
14,50 €

### **ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN** (a, d, g)

Weißer Specksauce | Geschmortes Estragon-Kohlgemüse | Kartoffel-Petersilienstampf  
16,50 €

### **LACHSFILET ZART GEGART** (a, d, g, i)

Safran-Senf-Sauce | Blattspinat | Butter-Kräuter-Kartoffeln  
16,80 €

### **FISCHTOPF** (a, d, g, j)

Safransud | Fischfilets | Wurzelgemüse | Kartoffeln | Knoblauchschand | Baguette  
16,50 €

---

---

## Unsere besondere Dessertempfehlung

### **BREMER ROTE GRÜTZE** (c, g, h)

Vanillesauce

6,50 €

### **Crème Brûlée** (a,c, g, h)

Klassik | Schoko-Karamel-Tarte | Minze

8,50 €

### **Mandel-Schoko-Cassis-Biskuit** (a, c, g, h)

Zimtparfait | Waldbeerenragout

7,80 €

### **Lebkuchenmousse** (c, g, h)

Rotwein-Birnen-Kompott | Macadamia-Nuss-Eis

7,80 €

### **Käse aus Schleswig** (7, 8, a, g)

Käse aus der Backenholzer-Hof-Käserei | Feigensenf | Walnüsse | Brot | Butter

13,50 €

---

#### Zusatzstoffe:

- |                             |                              |
|-----------------------------|------------------------------|
| 1. mit Koffein              | 6. mit Phosphat              |
| 2. mit Süßstoff             | 7. mit Farbstoff             |
| 3. mit Benzolsäure          | 8. mit Konservierungsstoff   |
| 4. mit Geschmacksverstärker | 9. mit Aspink                |
| 5. mit Nitritpökelsalz      | 10. mit Antioxidationsmittel |

#### Allergene:

- a. Glutenhaltiges Getreide  
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
- b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- oder Queenslandnuss)  
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- i. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/L
- l. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- m. Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische)
- n. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse