VORSPEISEN

## SYLTER ROYAL AUSTERN AUF EIS

Chesterbrot · Sauce Mignonette · (4|5|7|9|14)

Stück 7,1

## CARPACCIO VOM RIND

Gebeiztes Eigelb · Belper Knolle · Trüffelcreme
Wildkräutersalat · (1|2|7|9)

26,5

## GERÄUCHERTE ENTENBRUST

Birne · Gorgonzola-Miso-Creme · Walnuss · Feldsalat
Portwein · grünes Öl · (4|5|7|9|12)

24,5

VORSPEISEN

## EINGELEGTER SOMMERSPARGEL

Dashi-Creme · Daikon-Salat · Sesam · Panko · (4|6|9) Ⓥ

22,5

## GEBEIZTER LACHS IN ROTE-BEETE-GIN

Ponzu-Sesam-Gurkenspaghetti · Crème fraîche
grünes Öl · (2|4|6|7)

25,5

## BUNTER SALAT

Radieschen · Tomate · Gurke · karamellisierte Nüsse · (1|4|7|9|12) Ⓥ

14,5

SUPPEN

## BOUILLABAISSE
## À LA CRÈME

Nordseefische · Garnele · Sauce Rouille · (2|3|5|7)

24,5

## ZITRONENGRASSUPPE

Garnele · Jakobsmuschel · (2|5|10|13|14)

24

## KÜRBIS-KOKOSSUPPE

Kürbis-Chutney · (5|7) V

20,5

HAUPTGÄNGE — FISCH

## SESAM-CHILI-SPITZKOHL

Engelshaar · Kimchi-Sud · (1|4|5|7|9) Ⓥ

Vegetarisch 24
mit Seeteufel im Speckmantel (2) 54

## SAFRANRISOTTO

Schwarzwurzel · Noilly-Prat-Schaum · (4|5|7|9|13) Ⓥ

Vegetarisch 25,5
mit in Chorizo-Öl confiertem Steinbeißer (2) 50

## KARTOFFEL-YUZU-CREME

sous-vide gegarter Kürbis & Pastinake
Meerrettich-Beurre-blanc · (1|4|5|7|9)

Vegetarisch 24,5
mit Steinbuttfilet (2) 56

NICHT FISCH, NICHT FLEISCH

## GERÖSTETER SPITZKOHL

Erdnuss · Banane · Hummus · Kartoffel · Currysud · (4|7|9|11) Ⓥ

24,5

## GEBRATENER BUTTERNUT-KÜRBIS

Maronen · Buchweizen · Crème fraîche
veganer Trüffeljus · (4|5|7|9) Ⓥ

28,5

## RAVIOLI, GEFÜLLT MIT RICOTTA & KÜRBIS

geröstete Kürbiskerne · Wildkräutersalat · (1|4|5|7|9) Ⓥ

32

## PLANT-BASED-RINDERSTEAK

Potato Dippers · wildes Gemüse · Ⓥ

48

KLASSIKER AUS DEM FÄHRHAUS

## GESCHMORTE KALBSBACKE

Kartoffel-Trüffelpüree · Zuckererbsen · (5|7|9)

55

## BARBARIE-ENTENBRUST

wilder Pak Choi · Wasabi-Kartoffelpüree · pochierte Birne
Curry-Cashews · Hoisinjus · (5|7|9|13)

46

## LAMMRÜCKEN, ROSA GEBRATEN

Kartoffelgratin · Ponzu-Pilzragout · Lammjus · (1|2|4|5|7|9|11)

56

## SEEZUNGE

Blattspinat · Butterkartoffeln · Pinienkerne · (2|4|5|7|8|9)

82**

STEAKS AUS DEUTSCHEN LANDEN

## KALBSKOTELETT
## (CA. 300G)

59*

## DRY-AGED-ENTRECOTE
## (CA. 350G)

64*

## RINDERFILET
## (CA. 250G)

69**

## WAGYU-FLANK-STEAK
## (CA. 250G)

68**

Alle Steaks werden mit Potato Dippers, Heu-Sahne, Senf-Kaviar und wildem Gemüse
(Broccoli, Blumenkohl, Spargel) serviert

LIEBE HALBPENSIONSGÄSTE

unser Fährhausmenü ist bereits in Ihrer Halbpension enthalten.
Wenn Sie lieber etwas anderes probieren möchten, können Sie auch frei aus unserer Speisekarte wählen. Bitte beachten Sie, dass für einige Hauptgerichte ein Aufpreis anfällt.

* 35 € | ** 40 €

ALLERGENKENNZEICHNUNG GEMÄSS LMIV:

1 Eier und Eiererzeugnisse
2 Fisch und Fischerzeugnisse
3 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
4 Milch und Milcherzeugnisse
5 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
6 Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
7 Schwefeldioxid und Sulphite
8 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
9 Gluten – Getreide
10 Lupine und Lupinenerzeugnisse
11 Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Nüsse)
12 Senf und Senferzeugnisse
13 Soja und Sojaerzeugnisse
14 Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

SEHR GEEHRTER GAST

im Restaurant Fährhaus endet ein Menü nicht mit dem Hauptgang, es beginnt ein neuer, genussvoller Moment. Lassen Sie sich von unserer Auswahl an feinen Desserts verführen, die mit Sorgfalt, Leidenschaft und einem Hauch von Raffinesse kreiert wurden.

Ob zartschmelzende Kompositionen aus Schokolade, fruchtige Kreationen mit saisonalen Akzenten oder handverlesene Kaffeevariationen aus der Kaffeerösterei Deffner in Rastatt. Jedes Dessert und jede Tasse erzählt ihre eigene Geschichte.