

Unsere Abendkarte von 18:00 Uhr bis 21:30 Uhr

VORSPESIEN

SYLTER ROYAL AUSTERN AUF EIS

CHESTERBROT | SAUCE MIGNONETTE (4|5|7|9|14)

Stück 7,10

TATAR VOM HOLSTEINER KALB

GEBEIZTES EIGELB | BELPER KNOLLE | KAPERN | BROTCCHIP (1|7|9)

Euro 26,50

CAESAR SALAD

ROMANA SALAT | TOMATE | PARMESAN | CROUTONS (2|4|5|7|9|12)

Euro 17,50

MIT BUTTERMILCH TANDOORI MAISHÄHNCHEN

Euro 25,50

BURRATA

BUNTER SALAT | SALZZITRONE | PESTO | PAPADAM (4|12)

Euro 24,50

PERLGRAUPENSALAT

GRÜNER SPARGEL | EINGELEGTES GEMÜSE | SCHNITTLAUCH | TOMATEN-CONCASSÉE (5|7|9|12)

Euro 18,50

BUNTER SALAT

RADIESCHEN | TOMATE | GURKE | KARAMELLISIERTE NÜSSE | GRANATAPFEL (1|4|7|9|12)

Euro 14,50

SUPPEN

HUMMERSUPPE

MIT NORDSEEFISCH | JAKOBSMUSCHEL | MANGO | ESTRAGON ÖL (2|3|5|7)

Euro 24,50

ZITRONENGRASSUPPE

GARNELE | JAKOBSMUSCHEL (2|5|10|13|14)

Euro 24,00

ESSENZ VON DER TOMATE

CONCASSÉE | KÄSEBÄLLCHEN (1|5|7|9)

Euro 18,50

HAUPTGÄNGE

FISCH

SOUS VIDE GEGARTER CHICORÉE

HUMMUS | KRÄUTER BEURRE BLANC (1|4|5|7|9|11)

Euro 22,00

MIT KABELJAU (2)

Euro 42,00

GEBACKENER FENCHEL

PERLGRAUPEN-SAFRAN-RISOTTO | CHAMPAGNER-BEURRE BLANC (4|5|7|9|13)

Euro 25,50

MIT STEINKÖHLER (2)

Euro 45,00

ARTISCHOCKEN-TOMATE

KRÄUTER-PASTASOTTO | NOILLY PRAT-SCHAUM (1|4|5|7|9)

Euro 23,00

MIT WOLFSBARSCH (2)

Euro 45,00

HAUPTGÄNGE
NICHT FISCH NICHT FLEISCH

BLUMENKOHLSTEAK

ERDNUSS | BANANE | SCHWARZER KNOBLAUCH (4|7|9|11)

Euro 24,50

VARIATION VON DER BEETE

GERÄUCHERTE KARTOFFEL-ESPUMA | KÄSEBÄLLCHEN (4|5|7|9)

Euro 26,50

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE

WINTERTRÜFFEL (1|4|5|7|9)

Euro 45,00

HAUPTGÄNGE
KLASSIKER AUS DEM FÄHRHAUS

WIENER SCHNITZEL

BRATKARTOFFELN | GURKENSALAT | PREISELBEEREN (1|5|7|9)

Euro 39,00

BARBARIE ENTENBRUST

WOK GEMÜSE | WASABI-KARTOFFEL-PÜREE (2|5|6|7|9|13)

Euro 41,00

LAMMRÜCKEN, ROSA GEBRATEN

CREMIGE ROSMARIN-POLENTA | ZWIEBELMARMELADE | BOHNEN-RAGOUT (1|4|5|7)

Euro 52,00

SEEZUNGE

BLATTSPINAT | BUTTERKARTOFFELN | PINIENKERNE (2|4|5|7|8|9)

Euro 76,00

HAUPTGÄNGE
STEAKS AUS DEUTSCHLAND

KALBSKOTELETT

(CA. 300G)

Euro 50,00

DRY AGED ENTRECOTE

(CA. 350G)

Euro 59,00

RINDERFILET

(CA. 250G)

Euro 68,00

T-BONE DRY AGED MILCHKALB

(CA. 350G)

Euro 52,00

PLANT BASED FLANKSTEAK

Euro 68,00

PLANT BASED RINDERFILET

Euro 48,00

ALLE STEAKS WERDEN MIT POTATO DIPPERS, HEU-SAHNE, SENF KAVIAR UND
WILDEM GEMÜSE (BROCCOLI, BLUMENKOHLE, SPARGEL) SERVIERT

FÄHRHAUSMENÜ
BEISPIELMENÜ ÄNDERT SICH WÖCHENTLICH

CURRY-KOKOS-SUPPE

KIMCHI | JAKOBSMUSCHEL (5 | 7 | 14)



ROTBARSCHFILET, GEBRATEN

ORANGEN-SPITZKOHL | ZUCCHINI-KARTOFFEL-PUFFER | SCHWARZER KNOBLAUCH (2 | 9)



VARIATION VON DER SCHOKOLADE

WINTERTRÜFFEL (1 | 7 | 8 | 9 | 11)

Euro 85,00

DESSERT UND KAFFEE

CAFÉ GOURMAND

DOPPELTER ESPRESSO MIT 3 KLEINEN ÜBERRASCHUNGEN AUS UNSERE PATISSERIE (1|4|7|9)

Euro 16,50

SCHOKOLADE

SCHOKOLADENKUCHEN | BEERENGRÜTZE | BASILIKUM | ZITRONE (1|7|8|9|11)

Euro 19,50

CRÈME BRÛLÉE

APRIKOSE | VANILLE | GRAND MARNIER (1|4|7|8)

Euro 19,50

BIRNE HELENE

BIRNENKOMPOTT | SCHOKOLADENSAUCE | VANILLEIS | MANDELN (1|4|7|8)

Euro 19,50



EIS

1 KUGEL MILCHEIS

Euro 3,50

1 KUGEL SORBET

Euro 4,00



KÄSEAUSWAHL VOM KÄSEWAGEN

FEIGENSENF | WALNUSS | FRÜCHTEBROT (4,7,8,9,10,11)

Klein (4 Stück) Euro 24,50

Groß (7 Stück) Euro 35,00

Allergenkennzeichnung gemäß LMIV:

- 1 Eier und Eierzeugnisse
- 2 Fisch und Fischerzeugnisse
- 3 Krebstiere und Krebstierzeugnisse
- 4 Milch und Milcherzeugnisse
- 5 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 6 Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse
- 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 Weichtierzeugnisse