

SUPPEN

Cremesuppe vom Hokaidokürbis mit frischem Ingwer und Kürbiskernöl	4,30 €
Suppe vom Schleikrebs mit Muschelfleisch	4,60 €
Steckrübensuppe mit Sahnehaube und Katenschinken	4,30 €

VORSPEISEN UND SALAT

Flammkuchen mit Speck und Zwiebel	6,80 €
oder mit Hirtenkäse und Peperoni	6,80 €
Kleine Salatschüssel	3,90 €
Großer gemischter Salatteller mit Steinofenbaguette	7,50 €
Salatteller „Altes Fährhaus“ mit gebratenen Fischfilets und Steinofenbaguette	12,50 €

KLEINIGKEITEN UND VESPER

Zwei gebackene Camembert mit Preiselbeeren, Butter , kleiner Salatgarnitur und Baguette	7,90 €
Maultaschen Schwäbische Art mit Speck-Zwiebel-Schmelze, dazu Kartoffelsalat	9,10 €
Bauernfrühstück mit Gewürzgurke und Tomate	8,50 €

VEGETARISCH

Käsespätzle nach Art des Chefs mit geschmolzenen Zwiebeln und kleinem Salat	11,10 €
Spaghetti mit Muskat- und Butternußkürbiswürfeln in Rahm mit Chili, Erdnüssen und frisch geriebenem Parmesan	10,50 €
Paniertes Steckerübenschnitzel auf Saisongemüse in Petersilienrahm dazu Butterkartoffeln	10,50 €

FLEISCHGERICHTE

Wiener Schnitzel aus der Kalbshüfte mit Bratkartoffeln	16,80 €
Hausgemachtes Sauerfleisch - im Weckglas serviert- mit Bratkartoffeln	11,00 €
Rumpsteak vom Grill (200gr) mit eingelegten Kürbiswürfeln und Röstkartoffeln	19,20 €
Putenbrustmedaillons auf Spaghetti mit Kürbis-Chili-Chutney und Broccoliröschen	14,80 €
Rübenmus mit Kochwurst, Kassler und Speckstippe	13,50 €
Duett von geschmorter Rehkeule und gebratenem Rehrückenmedaillon an Wacholdersoße, mit Preiselbeer-Birne, Kohlrabigemüse und hausgemachten Spätzle	20,50 €
Schäufele an dunkler Jus mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	13,50 €
Maishähnchen mit Weintrauben und Zwiebeln in Rotwein geschmort dazu Schupfnudeln und Muskatkürbisstreifen	16,20 €

FISCHGERICHTE

Ganze Scholle gebraten ohne Gräten
mit Krabben und Speckstippe, Salzkartoffeln und Salatgarnitur 14,50 €

Gebratene sauer eingelegte Heringe
mit Bratkartoffeln und Salatschüssel 13,50 €

FISCHGERICHTE AUS DER SCHLEI UND OSTSEE

Der Holmer Fischer Jörn Ross und seine Familie beliefern uns direkt mit köstlichen Fischen aus der Schlei und Ostsee.

Je nach Fang erhalten wir eine Auswahl und Menge an Fischen:

Fischteller
mit verschiedenen gebratenen Fischfilets
auf Spaghetti mit Kürbis-Chili-Chutney und Broccoliröschen 17,50 €

Aal in Weißwein-Gemüsesoße gekocht
dazu Petersilienkartoffeln 19,50 €

Gebratenes Dorschfilet
mit Senfsoße
dazu bunte Möhren und Petersilienkartoffeln 17,50 €

GERNE BIETEN WIR IHNEN AUCH KLEINERE PORTIONEN
FAST ALLER UNSERER GERICHTE AN.
SELBSTVERSTÄNDLICH GIBT ES AUCH PORTIONEN FÜR DEN GROBEN
HUNGER.
BITTE SPRECHEN SIE UNS AN.

DESSERT

Hausgemachte Rote Grütze mit einer Kugel Vanilleeis und Sahnetupfer	4,20 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne	4,80 €
Apfelflammkuchen für zwei	7,50 €
Hausgemachtes Zwetschgenparfait an Apfelkompott	4,90 €
Gefüllter Pfannkuchen mit Walnusseis und Zwetschgenröster	4,90 €

EISCRÈME

Unser Langnese"Carte d'Or"-Eis bieten wir in folgenden Geschmacksrichtungen an:

Vanille	Pistazie		
Erdbeere	Schokolade	Stracciatella	Zwetschge
Zitrone	Walnuss	Toffee	Mango-Melone

Wir führen auch laktosefreies und veganes Eis. Bitte fragen Sie danach.

pro Kugel	
Portion Sahne	1,20 €
	0,50 €
Kaffee-oder Eierlikör zum Eis	2,00 €
Eiskaffee (Kaffee, Vanilleeis und Sahne)	3,80 €
Eisschokolade (Schokolade, Schokoladeneis und Sahne)	3,80 €
Gemischtes Eis mit Sahne (drei Kugeln Eis nach Wahl)	4,00 €
Eis mit heiß	
2 Kugel Eis nach Wahl	
mit heißen Kirschen und Sahne	
oder mit lauwarmen Zwetschgenkompott und Sahne	5,00 €