

## SUPPEN

Suppe vom Schleikrebs mit Muschelfleisch	4,60 €
Tafelspitzbrühe mit Flädle	3,90 €
Suppe vom Hokaidokürbis mit steirischem Kürbiskernöl	4,20 €

## VORSPEISEN UND SALAT

Flammkuchen mit Speck und Zwiebel oder mit Hirtenkäse und Peperoni	6,00 €
Kleine Salatschüssel	3,90 €
Großer gemischter Salatteller mit Steinofenbaguette	7,60 €
Salatteller „Altes Fährhaus“ mit gebratenen Fischfilets und Steinofenbaguette	12,80 €

## KLEINIGKEITEN UND VESPER

Zwei gebackene Camembert mit Preiselbeeren, Butter , kleiner Salatgarnitur und Baguette	8,10 €
Maultaschen Schwäbische Art mit Speck-Zwiebel-Schmelze, dazu Kartoffelsalat	9,50 €
Bauernfrühstück mit Gewürzgurke und Tomate	8,80 €

## FLEISCHGERICHTE

Rumpsteak vom Grill mit geschmorten Zwiebeln an Pfefferjus und Bratkartoffeln	19,20 €
Wiener Schnitzel aus der Kalbshüfte mit Bratkartoffeln	16,90 €
Cordon Bleu vom Schweinerücken dazu bunte Karotten und Kroketten	15,30 €
Kalbsleber gebraten mit geschmorten Zwiebeln dazu Apfelkompott, Jus und Kartoffelpüree	16,00 €
Schweinefilet an Backobstsoße mit Broccoli und hausgemachte Spätzle	16,00 €

## ...ES IST GRÜNKOHLZEIT!

Grünkohl mit Kassler, Schweinebacke und Kochwurst dazu wahlweise Salz-, Brat- oder Süße Kartoffeln inklusive eines „Verteilers“ (Helbing Kümmel, Oldesloer Korn oder Jubiläums Aquavit)	14,50 €
--	---------

Jeden Mittwoch : „Grünkohl satt“ für 16,00 € pro Person

## FLEISCHLOS

Käsespätzle nach Art des Chefs mit geschmolzenen Zwiebeln und kleinem Salat	11,60 €
Farfalle mit Kürbis-Chili-Erdnuss-Soße und Hirtenkäsewürfeln	12,50 €

## FISCHGERICHTE

Ganze Scholle gebraten ohne Gräten  
mit Krabben und Speckstippe, Salzkartoffeln und Salatgarnitur 15,50 €

## 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 (je nach Fang)  
dazu Blattspinat in leichtem Rahm und Schwenkkartoffeln 18,50 €

Winter-Schleiheringe - frisch gebraten -  
mit Bratkartoffeln und kleiner Salatschüssel 14,00 €

## FRISCH EINGETROFFEN

### UND NUR SO LANGE DER VORRAT REICHT...

Miesmuscheln  
in Weißwein-Wurzel- oder Tomaten-Gemüse-Sud gekocht  
dazu Baguette und Sauce Roui

500 gr	8,50 €
1000gr	13,50 €

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

## DESSERT

Hausgemachte Rote Grütze mit einer Kugel Vanilleeis und Sahnetupfer	4,20 €
Kleiner Apfelflammkuchen	5,50 €
Apfelküchle mit Zimt-Zucker an Vanillesoße und einer Kugel Pistazieneis	4,90 €

## EISCRÈME

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

Vanille	Erdbeere	Schokolade	
Zitronensorbet	Mango-Melone	Zwetschgensorbet	Apfelsorbet
Pistazie	Walnuss	Stracciatella	Toffee

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

pro Kugel	1,20 €
Portion Sahne	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 €