

SUPPEN

Suppe vom Schleikrebs mit Muschelfleisch	4,60 €
Tafelspitzbrühe mit Flädle	3,90 €
Bärlauchcremesuppe mit Knuspersticks	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 €

FLEISCHLOS

Käsespätzle nach Art des Chefs mit geschmolzenen Zwiebeln und kleinem Salat	11,10 €
Karotten-Kräuter-Spaghetti auf Gorgonzolasoße	10,50 €
Kartoffelrösti mit buntem Gemüse aus der Pfanne und Raclettekäse überbacken, dazu Spiegelei	14,20 €

FLEISCHGERICHTE

Rumpsteak vom heimischen Rind (200gr) mit Pfefferjus, Kräuterchampignons und Bratkartoffeln	21,00 €
Wiener Schnitzel aus der Kalbshüfte mit Bratkartoffeln	16,80 €
Sauerfleisch im Glas mit Bratkartoffeln und Senf	12,50 €
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel mit bunten Karotten und hausgemachten Spätzle	16,00 €
Knusperschnitzel von der Putenbrust an Curry-Ananas-Soße mit Paprikagemüse und Basmatireis	15,20 €

...eine besondere Empfehlung...

Labskaus nach Art des Küchenchef's mit Spiegelei, Rote Beete, Senfgurken und Rollmops	14,00 €
--	---------

FISCHGERICHTE

Ganze Scholle gebraten ohne Gräten mit Krabben und Speckstippe, Salzkartoffeln und Salatgarnitur	14,50 €
Duett von Zander- und Lachsforellenfilet auf Karotten-Kräuter-Spaghetti mit Zitronen-Butter-Soße	17,80 €

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 an Blattspinat in Rahm und Schwenkkartoffeln	18,20 €
Frisch gebratene Winter-Schleieringe mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln	13,50 €
Saure eingelegte Bratheringe mit Bratkartoffeln und kleiner Salatschüssel	13,50 €
Gekochter Hornhecht in Dillgelee (kalt) mit Remouladensoße und roten Zwiebelringen dazu Bratkartoffeln und kleiner Salatteller	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 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne	4,80 €
Apfelblammkuchen für zwei	7,50 €
Apfelküchle mit Zimt-Zucker an Vanillesoße und einer Kugel Pistazieneis	4,90 €
Dunkles Mousse von der Belgischen Callebaut-Schokolade mit Karamell-Rosmarin-Parfait und Früchten garniert	4,90 €

EISCRÈME

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

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

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 €