

Fine Dining im Strandgut

Von Donnerstag bis Montag haben Sie in der Zeit von 11 bis 14:30 Uhr und abends, ab 18 Uhr (Küchenschluss um 21 Uhr), die Wahl zwischen unseren Menüs „Heimathafen“ oder „Große Fahrt“. In den Wintermonaten bietet Ihnen die Küchencrew um Franz Jost auch im Restaurant Elbfeuer und in unserem beheizten Wintergarten die feinen Menüs an. Selbstverständlich setzen wir auch weiterhin auf unsere bewährten regional-mediterranen Speisen.

Weihnachtsbrunch und Silvester im FÄHRHAUS

Am ersten und zweiten **Weihnachtsfeiertag** bieten wir Ihnen im Festsaal unser großes **Brunch Buffet** (EUR 44,5 p. P. inkl. Prosecco, Weine, Bier, Softgetränke und Kaffee) an, zudem reicht Ihnen Küchenchef Franz Jost zwei spezielle festliche Menüs in unserem Fine Dining Restaurant Strandgut.

Feiern Sie doch **Silvester** mit schönstem Elbblick!

Wir bieten Ihnen im stilvollen Ambiente unseres Festsaals ein köstliches Buffet inklusive Prosecco-Empfang, Getränke und einem DJ, der Sie musikalisch durch den Abend begleitet und zum Tanzen einlädt (EUR 99,- p. P. bis 3 Uhr).

Als Alternative für den **Jahreswechsel** servieren wir Ihnen auch gern ein 4 Gang Menü (EUR 44,- p.P.) oder ein 6 Gang Menü (EUR 89,- p. P. inkl. Champagner als Aperitif).

Küchenparty

Am Donnerstag, den **22. November** und den **6. Dezember** veranstalten wir unsere große Küchenparty. In der Zeit von 17 bis 22 Uhr können Sie die Küchen-Atmosphäre direkt miterleben und den ein oder anderen Tipp von unseren Köchen bekommen. Entspannter Klönschnack bei leckeren Speisen und exklusiven Getränken: Diese Party bleibt in bester Erinnerung!

Unsere Service-Crew nimmt gerne Ihre Buchung entgegen, (EUR 59,- p.P. inkl. Prosecco-Empfang, je eine Sorte Weiß- und Rotwein, Krombacher Pils vom Fass & Softgetränke).

Bei den Veranstaltungen (Küchenparty, Weihnachtsbrunch, Silvester) bitten wir höflichst um Vorkasse.

Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag 11 bis 23 Uhr (Küchenschluss 22 Uhr)
Frühstück jeden Samstag, Sonntag und an den Feiertagen von 9 bis 11:30 Uhr



Heimathafen

Marinierte Nordsee Makrele
mit Rote Bete, Gewürzgurken und Schmand



Klare Kartoffel-Suppe
mit pochiertem Wachtelei im getrüffelten Spinat-Nest



Büsumer Krabben
an Birnen, Bohnen und Speck



Gebratener Rehrücken
auf Pastinaken-Kuchen an Cranberry-Jus
und geschmortem Rotkohl



Nougatcreme auf Valrhona Biskuit
und Mandarinen-Sorbet

Drei Gänge EUR 29
mit Suppe, Hauptgang und Dessert

Vier Gänge EUR 44

Fünf Gänge EUR 59



Große Fahrt

Duell von
Jakobsmuschel & Entenstopfleber



Velouté von der Beluga Linse
mit Oktopus



Seeteufel
an warmem Salat vom Wintergemüse
mit Steinpilzen und Pancetta-Vinaigrette



Variation vom Süsländer Milchferkel
auf Weißkraut Salat und Kartoffel-Püree



Norwegischer Bergziegen Frischkäse
im Knusper-Mantel mit Birnen-Thymian-Sorbet



Tiramisu von Portwein und Feige

Vier Gänge EUR 49
ohne Fisch und Käse

Fünf Gänge EUR 68
ohne Käse

Sechs Gänge EUR 78



Suppen

	EUR
FÄHRHAUS Fischsuppe	8,2
Fischsuppe des Nordens á la FÄHRHAUS mit Safran verfeinert (Seafood soup completed with saffron)	
Crème Suppe vom Hokkaido-Kürbis	7,8
mit Kokos und Ingwer Aromen dazu einem Kürbiskern-Croûton (Hokkaido pumpkin soup with coconut and ginger flavors and a croûton)	

Vorspeisen

	EUR
Austern „Sylter Royal“ (4 Stk.)	13,3
natur, auf Eis mit Zitrone und Chesterbrot (4 Oysters “Sylter Royal” on ice with lemon and chester-bread)	
Caesar Salad	14,5
mit glacierter Honig-Chili-Poulardenbrust und Parmesancreme (Caesar salad with roasted chili-poularde and parmesancreme)	
Kleiner Vorspeisensalat an einem leichten Joghurt-Limonen-Dressing	6,8
mit gerösteten Kürbiskernen, Croûtons und Kirschtomaten (Starter salad with a yoghurt-lemon-dressing)	
Karamellierte Jakobsmuschel auf Rote Bete-Zimt-Carpaccio	14,8
mit Passionsfrucht-Schaum (Caramelized scallops on beetroot-cinnamon-carpaccio with passionfruit foam)	
Gratinierter Ziegenkäse aus der Provence	12,5
mit Spitzkohl-Nuss-Salat und Granatapfel-Vinaigrette (Gratinated goat cheese from the Provence with cabbage-nut-salad and pomegranate vinaigrette)	



Fisch

	EUR
Gegrillte Black - Tiger - Gambas auf Spaghetti mit Kokos, Chili und feinen Knoblaucharomen (Spaghetti with king-prawns, coconut, chili and garlic)	17,5
Hamburger Pannfisch von Lachs-, Zander- und Kabeljaufilet mit einem Scampi, Bratkartoffeln, Senfsauce und Gurkensalat (Fried fillets of salmon, pikeperch and codfish, fried potatoes with a mustard sauce and cucumber salad)	19,9
Zweierlei vom Matjesfilet Tatar vom Matjes unter der Forellen-Kaviar Haube, Matjesfilet mit Apfel-Zwiebelschmand und Petersilienkartoffeln (Herring served two ways as tatar and fillet with apples & onions in sour cream and parsley potatoes)	18,9
Ganze Scholle fangfrisch vom Nordsee-Kutter goldbraun gebraten mit geröstetem Speck, Bratkartoffeln und Gurkensalat (Fried plaice with fried potatoes and cucumber salad)	19,8
Gebratenes Zanderfilet auf Chorizo-Grünkohl und Lorbeer-Kartoffel-Püree (Fried pikeperch fillet on chorizo-curly-kale and laurel-potatoe puree)	22,5
Kabeljaufilet auf der Haut gebraten mit Kürbisgrauen Kernöl und Herbsttrompeten (Roasted codfish fillet with pumpkin barley, seed oil and black trumpets)	24,5
Nordsee-Seezunge „Müllerin“ (ca. 700 g) im Ganzen in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln (Fried sole with parsley potatoes)	39,5

Tagesempfehlung

Fragen Sie gerne unsere engagierte Service-Crew nach der aktuellen Empfehlung, oder schauen Sie doch auf die Kreidetafel in unserer offenen Showküche.



Vegetarisch

EUR

Winterlicher Gemüse-Acker

18,5

auf Safran-Kartoffel Püree und sautierten Wald Pilzen

(Wintery vegetable field on saffron potato puree and sautéed forest mushrooms)

Fleisch

EUR

Grünkohl mit Kochwurst, Kassler und Schweinebäckchen

17,5

mit zweierlei Kartoffeln

(Curly kale with cooked sausage, smoked pork cheeks and two kinds of potatoes)

Knuspriges Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

22,5

mit Bratkartoffeln, saisonalem Salat und Preiselbeeren

(Breaded escalope of veal, seasonal salad and fried potatoes)

Gänsebraten mit Beifuß aus Markeruper-Husby Freilandhaltung

23,5

Zweierlei Klöße, Quitten-Rotkohl, Maronen und Bratapfel

(Open land goose with mugwort, two kinds of dumplings, quince-red-cabbage, chestnuts and baked apple)

Filet Steak (200g) vom Holsteiner Rind an Portwein-Schalotten-Soße

28,5

mit geschmorten Hokkaido Kürbis und Bratkartoffeln

(200g fillet steak in port-shallot sauce with braised Hokkaido pumpkin and fried potatoes)

Holsteiner Rehkeule in Spätburgunder geschmort

19,8

mit Petersilien Spätzle und Schwarzwurzel Gemüse

(Holstein haunch of venison braised in pinot noir with parsley spaetzle and black salsify)

Hirschrücken mit Nougatkruste

26,5

geschmortem Chicorée, glasierten Quitten und Petersilien-Wurzelcreme

(Vension with nougat crust, braised chicory, glazed quince and parsley-root-cream)



Dessert

	EUR
Hausgemachte Rote Grütze von Waldbeeren mit Bourbon-Vanille-Eis (Compote of red berries with vanilla ice-cream)	6,8
Vanillekipferl-Parfait mit Feigen-Beignets an Glühweinschaum (Vanilla parfait with fig beignets with mulled wine foam)	8,5
Schokoladen-Baumkuchen-Terrine mit Mandarinen-Sorbet (Chocolate baumkuchen terrine with mandarin sorbet)	8,9

Kuchen, Torten und Süßes

In der FÄHRHAUS Konditorei kreiert unser Meister Wieland Funk
täglich frische Torten.
Die große Auswahl dieser finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.
Für Ihren privaten Anlass z.B. Geburtstag, Hochzeit zaubert er individuelle
Torten nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.
Selbstverständlich können Sie unsere Kuchenvielfalt auch zu Haus genießen.



Aperitif

		EUR
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco & ein Spritzer Soda)	0,2l	7,0
Prosecco mit Hollunderblütenlikör	0,1l	6,5
Prosecco mit Rhabarbersaft	0,1l	5,5
Prosecco Aperol	0,1l	5,5
Prosecco pur von Scavi & Ray	0,1l	4,8
Brut Rosé, Crémant de Limoux (Flaschengärung)	0,1l	7,0
Prosecco auf Eis	0,15l	6,0
Glas Champagner Lanson, Black Label	0,1l	9,5
Sherry dry, medium, cream	4cl	4,5
Portwein rot, weiss	4cl	4,5
Campari Orange, Soda	4cl	6,8
Gin Tonic (Bombay), Vodka Tonic (Three Sixty)	4cl	7,0
Pernod	2cl	4,5
Martini extra Dry, Bianco, Rosso,	5cl	4,8

Bier

		EUR
Krombacher Premium Pils vom Fass	0,4l	4,2
Alsterwasser	0,4l	4,2
Schulauer Dunkelbiere Spezialität vom Fass	0,4l	4,2
Krombacher alkoholfreies Bier aus der Flasche	0,33l	3,5
Krombacher Weissbier Hell vom Fass	0,5l	4,8
Krombacher Weissbier Dunkel oder Alkoholfrei aus der Flasche	0,5l	4,8

Mineralwasser

		EUR
FÄHRHAUS Tafelwasser (still oder mit Kohlensäure)	0,25l	3,0
FÄHRHAUS Tafelwasser (still oder mit Kohlensäure)	0,5l	4,2
FÄHRHAUS Tafelwasser (still oder mit Kohlensäure)	1,0l	6,0
St. Michaelis Brunnen Gourmet	0,25l	3,1
St. Michaelis Brunnen Gourmet	0,75l	6,8
St. Michaelis Naturell „still“	0,25l	3,1
St. Michaelis Naturell „still“	0,75l	6,8



Alkoholfreie Getränke

		EUR
Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft rot	0,2l	3,0
Tomatensaft, Rhabarbersaft, Maracujasaft	0,2l	3,5
Apfelsaftschorle	0,4l	4,2
Rhabarber-, Trauben- oder Maracujasaftschorle	0,4l	4,5
Coca Cola ^{2/6}	0,4l	4,2
Coca Cola light ^{2/4/6}	0,4l	4,2
Fanta ^{2/3}	0,4l	4,2
Zitronenlimonade	0,4l	4,2
Spezi ^{2/3/6}	0,4l	4,2
Schweppes Bitter Lemon ^{3/7} , Tonic Water ⁷ , Ginger Ale ²	0,2l	3,7

Grappa und Brände

Grappa Merlot	2cl	5,0
Grappa Vuisinâr "Kirschholzfass gelagert"	2cl	5,9
Edelbrände von Arno Josef Dirkers aus Mombris-Niedersteinbach / Deutschland	2cl	6,0
Williams-Christbrand, Himbeergeist, Walnussgeist, Kirschwasser, Feiner Apfelbrand		
Calvados Papidoux	2cl	5,0
Remy Martin VSOP	2cl	5,8
Hennessy VS	2cl	5,0
Osborne Veterano	2cl	5,8
Cardenal Mendoza	2cl	6,8

Likör

Averna, Ramazzotti, Fernet Branca	2cl	4,8
Sambuca weiß	2cl	4,8
Amaretto di Saronno	2cl	5,0
Grand Marnier, Cointreau	2cl	5,0
Baileys	2cl	4,8

Whisk(e)y

Ballantines, Jack Daniels	4cl	6,5
Chivas Regal, Glenfiddich	4cl	7,5

Schnaps eiskalt

Linie Aquavit, Jubiläums Akvavit, Malteser Kreuz Aquavit	2cl	4,0
Fürst Bismarck Korn, Helbing Kümmel	2cl	4,0
Vodka Three Sixty	2cl	5,0

Erläuterung der Fussnoten zur Kennzeichnung der Zusatzstoffe

1 = mit Konservierungsstoffen; 2 = mit Farbstoff; 3 = mit Antioxidationsmittel;
4 = mit Süßungsmittel Saccharin; 5 = geschwärzt; 6 = coffeinhaltig; 7 = chininhaltig



WEINKARTE

Offener Weisswein

			EUR 0,2l 0,5l	
2011	Grüner Veltliner, Weingut Waldschütz, Kamptal, Österreich Feinkräutige Würze, säurebetont, klar und unkompliziert, trocken		5,0 12,5	
2011	Riesling, QbA, Weingut Johannis Ohlig, Rheingau Fruchtig, frisch, Aromen von tropischen Früchten, halbtrocken		6,0 15,0	
2011	Grauburgunder, QbA, Weinhaus Joachim Heger, Baden Reinrassig, schöner Körper, aromatische Fruchtaromen, trocken		6,6 16,5	
2011	Weißburgunder-Chardonnay, QbA Weingut Bergdolt, Pfalz Fruchtig-würzig, saftig, vielseitig, elegant, trocken		6,6 16,5	
2011	Riesling, QbA, Weingut Robert Weil, Rheingau Klassischer Riesling, spritzig, frisch, trocken		7,0 17,5	
2011	Sauvignon Blanc, QbA, Geisser Junior, Pfalz Reife Fruchtnoten, spritzig, weich im Abgang, trocken		7,6 19,0	
	Weißweinschorle mit Grauburgunder von Joachim Heger, Baden		0,3l 5,5	

Offener Roséwein

2011	„Vis á vis“, QbA, Weingut Geisser Junior, Pfalz Fruchtig, Aromen reifer Beeren, trocken	6,6 16,5
------	--	------------

Offener Rotwein

2010	Tempranillo, Bodega Sonsierra, La Rioja Alta, Spanien Elegantes, feines Bukett, leicht, angenehme Säure, trocken	6,0 15,0
2010	„RED“ Zweigelt, Blaufränkisch Cabernet, Weingut Heinrich, Burgenland, Österreich Angenehm, intensive Kirscharomen, trocken	7,0 17,5
2010	Spätburgunder, QbA, Weinhaus Joachim Heger, Baden, Deutschland Fruchtig, harmonisch, weich im Abgang, trocken	7,0 17,5
2010	Shiraz, Weingut Mc Pherson, Australien Intensive Fruchtaromen, Geschmack nach Beeren und Pflaumen, weiche Tannine, sanfter Abgang, trocken	7,6 19,0



WEISSWEINE FLASCHEN 0,75l

Deutschland

		EUR
2011	Chardonnay, QbA, Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz Feine Struktur, Bukett von frischen Früchten, trocken	27
2011	Riesling „Nr. 9“, QbA, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz Spritzig, erfrischend und lebhaft, trocken	27
2010	Weissburgunder, Kabinett „Oktav“, Weingut Joachim Heger, Baden Ausgeprägte Frucht, feingliedrig und vielschichtig, trocken	29
2011	Sauvignon Blanc, QbA, Weingut Studier, Pfalz aus biologischem Anbau, Finessenreich, fruchtige Aromen mit einer frischen und prickelnde Note, trocken	29
2011	Saar Riesling, QbA, Weingut Van Volxem, Mosel Frisch, mineralisch, feine, filigrane Frucht, rassig, trocken	32
2010	Riesling, Hochheimer Herrnberg, QbA, Weingut Künstler, Rheingau Süffig, elegant, harmonisch und kraftvoll, trocken	34

Frankreich

2010	Sancerre Blanc, AOC, Domaine Philippe Rimbault, Loire Fruchtig, voluminös, feine Struktur, trocken	36
2009	Chablis, A.C., J. Moreau & Fils, Burgund Finessenreich, perfekt zu Schalen- und Krustentieren, trocken	36
2008	Pouilly Montravel AC, Olivier Leflaive, Burgund Ein großer Burgunder, dezente Säure, langer und tiefer Abgang, trocken	64

Italien

2010	Gavi di Comune di Gavi, DOCG, San Silvestro, Piemont Fruchtig, Bukett nach frischen Blumen und Zitrusfrüchten, trocken	28
------	---	----

Österreich

2010	Grüner Veltliner, Weingut Bründlmayer, Kamptaler Terrassen Frischer, harmonischer Wein mit einer feinwürzigen Säure, trocken	29
------	---	----

Jahrgangsänderung vorbehalten



ROTWEINE FLASCHEN 0,75l

Deutschland

		EUR
2010	Cabernet Sauvignon/Merlot, QbA, Weingut Studier, Pfalz aus biologischem Anbau Harmonisch mit einer Vielzahl von fruchtigen Aromen und angenehme Tannine, trocken	29
2010	Merlot, QbA, Weingut Lergenmüller, Pfalz Weich, leichte Kirsch Aromen, unkompliziert, trocken	27

Frankreich

2006	Château Haut Brisey, Medoc AC, Bordeaux Weich, feine Tannine, lang anhaltender Abgang, trocken	32
2009	Châteauneuf du Pape, AOC, Francois Arnaud, Rhone Elegantes, feines Bukett, samtiger Körper, trocken	44

Italien

2009	Primitivo Salento Rosso, Donna Marzia, I.G.T., Apulien Fruchtig, süffig, harmonisch am Gaumen, trocken	27
2009	Chianti Classico DOCG, Colli Senesi, Toskana Kräftig, süffig, würzig mit gefälligem Abgang, trocken	29
2007	Barolo, DOCG Serralunga d'Alba, Piemont Würzig, geschmeidig, straffe Tannine, trocken	56
2007	Amarone della Valpolicella, DOC, Allegrini, Veneto Kräftige Vanille- und Beerennote, samtiger Abgang, trocken	63

Spanien

2009	Crianza, DOC, Portico Mayor, Rioja Elegantes, feines Bukett, delikates Aroma, rassig, trocken	29
------	--	----

Prosecco - Crémant - Champagner 0,75l

Prosecco Scavi & Ray	29,5	Lanson Black Label Brut	75
Aimery "Grand Cuvée 1531"	39,0		
Brut Rosé, Crémant de Limoux			
Languedoc-Roussillon			

Jahrgangsänderung vorbehalten



Eiskarte

EUR

Mandarinen - Walnuss Becher

6,7

Walnuss-,Vanilleeis, Mandarinenfilets, Walnuss-Kerne
Schlagsahne und Eiswaffel

Winter Traum

7,5

Zimt-Pflaumen-Eis, Mohn-Marzipan-Eis mit Rumtopf-Früchten

Bratapfel Splitt

6,9

Bratapfel, Mandel-Vanille-Eis, Rosinen, Schlagsahne,
Karamell-Sauce und Mandel Splitter

Gemischtes Eis

mit Vanille-, Schokolade- und Erdbeereis
dazu Schlagsahne

4,8

5,8

Bubble Gum Marshmallow Kinder Becher

4,5

eine große Kugel Bubbel-Gum und Marshmallows

Alle Eissorten auf Wunsch auch als einzelne Kugel

je 2,0

Vanille

Erdbeere

Zimt-Pflaume

Schokolade

Mandel-Vanille

Mohn-Marzipan

Walnuss

Zitrone

Joghurt-Waldfrucht

Pistazie

Malaga

Bubble Gum Marshmallow

Eisschokolade mit Vanilleeis und Schlagsahne

5,0

Eiskaffee mit Vanilleeis und Schlagsahne

5,0



Kaffeespezialitäten und Tee

	EUR
Großer Becher Kaffee, Kaffee coffeinfrei	3,4
Espresso / Espresso doppio	2,6 / 4,4
Espresso Macchiato / Espresso doppio Macchiato	2,8 / 4,7
Cappuccino	4,2
Latte Macchiato / Latte Macchiato Karamell	4,2 / 4,8
Milchkaffee	4,2
Schokolade mit Sahne	3,9
Irish Coffee, Irish Whisky und Sahne	7,0
Pharisäer, Kaffee, 4cl Rum und Sahne	7,0
Lumumba, heiße Schokolade, Rum und Sahne	7,0
Becher Tee wahlweise: Darjeeling, Spicy Black Chai, Minze, Rooibos Vanilla, Grüner Tee, Früchte	3,5
Glühwein	3,9
mit Schuss Rum oder Amaretto	4,9
Rum Grog	4,9

Kuchen, Torten und Süßes

täglich frisch hergestellt von unserem Konditormeister Wieland Funk

	EUR
Käsekuchen	3,8
Stachelbeer-Baiser-Kuchen	3,8
Frankfurter Kranz	4,8
Französische Himbeere-Buttercreme Torte	4,8
FÄHRHAUS Torte (Krokant Torte mit Nougat-Orangen Crème)	4,8
Herrentorte mit Wein crème	4,8
Lübecker Marzipan Torte	4,8
Friesentorte	4,8
Hausgemachter, warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	6,8
Windbeutel mit Kirschen, Schokoladeneis und Sahne	6,7
Brüssler Waffel mit heißen Zimt-Kirschen	7,5
Vanille Eis und Schlagsahne	
Portion Schlagsahne	1,2

Selbstverständlich können Sie unsere Kuchenvielfalt auch zu Haus genießen.

