

Frisch vom Feld

Kleiner herbstlicher Salat

marinierten Rotkohl, Kürbiskernen & Hokkaidostiften

5,90

Spitzkohlsalat

*mit Schafskäse, gerösteten Kürbiskernen
& Hokkaidostiften*

14,80

lauwarmer Tomaten-Brotsalat

*Basilikum, Rucola, Rosmarin, rote Zwiebeln,
Kapern & Knoblauch*

14,80

Herbstlicher Salat „Kürbisstifte“

*mit mariniertem Rotkohl, Schafskäse,
gerösteten Kernen & Oliven*

14,50

Wahlweise zu allen Salaten:

<i>gebratene Zanderstreifen</i>	<i>zzgl.</i>	<i>9,20</i>
<i>gebratene Garnelen</i>	<i>zzgl.</i>	<i>9,20</i>
<i>gebratene Hähnchenbruststreifen</i>	<i>zzgl.</i>	<i>7,80</i>
<i>(mariniert mit Knoblauch & Rosmarin)</i>		

Flammkuchen

Klassisch (Speck/ Zwiebel)

14,80

Ente (Preiselbeeren/Rotkohlsalat/Apfelscheiben)

14,80

Kürbis (Schafskäse/Kürbiskernöl/Rosmarin/Kürbiskerne)

14,80

Ziege (gerösteter Sesam / Honig / Tomate und Frühlingszwiebeln)

16,80

Zum Löffeln

Kürbiscremesuppe <i>mit gerösteten Kürbiskernen, Kräuterschmand & Kürbiskernöl</i>	7,80
Fischtopf <i>nach Art des Hauses</i>	13,80
Würzfleisch <i>vom Geflügel überbacken mit Gouda</i>	10,80

Kleinigkeiten

Weinbergschnecken <i>in Tomaten-Knoblauchsud</i>	12,80
Gratinierter Ziegenkäse <i>auf Pumpernickel mit Honig, Sesam & Blattsalat</i>	13,80
Gebratene Kürbisspalten <i>mit Kürbiskernöl & Kräuterquark</i>	13,80
Gratinierte Kürbisspalten <i>mit Schafskäse, Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne, Rosmarin & Kräuter Schmand</i>	11,90

Miesmuschelzeit

FrISChe Miesmuscheln <i>in pikantem Tomaten-Knoblauchsud mit Brot und Kräuterbutter</i>	18,50
FrISChe Miesmuscheln <i>in Weißwein- Ingwer-Chili Sud mit Brot und Kräuterbutter</i>	18,50
FrISChe Miesmuscheln <i>in Kokossoße mit Zitronengras, Chili und Koriander dazu Brot und Kräuterbutter</i>	18,50

Aus dem Wasser

FrISChe Forelle „Müllerin Art“ ca. 350g <i>mit Zitrone & Petersilie gefüllt, dazu Kräutersoße, Buttermöhren & Salzkartoffeln</i>	24,50
Zanderfilet <i>auf cremigen Blattspinat & Salzkartoffeln</i>	23,80
Zanderfilet <i>dazu Gurkensalat & Bratkartoffeln</i>	23,80

Bratkartoffeln im Austausch zusätzlich 2,50

Von Wild bis Schwein

Hausgemachter Hackbraten <i>mit Buttermöhren & Kürbis-Kartoffelpüree</i>	16,80
Putenleber <i>mit Äpfeln, Zwiebeln & Kürbis-Kartoffelpüree</i>	16,50
Schnitzel vom Landschwein <i>mit Pommes & hausgemachten Gurkensalat</i>	21,50
Schnitzel vom Landschwein <i>mit Salzkartoffeln & Rahmchampignons</i>	22,50
Blut und Leberwurst <i>mit Sauerkraut & Salzkartoffeln</i>	18,20
Hirschbraten <i>mit Apfelrotkohl, Thüringer Kartoffelklößen & hausgemachte Preiselbeeren</i>	20,50
Gebackene ½ Ente <i>mit Apfelrotkohl, hausgemachtem Thüringer Wickelkloß & hausgemachte Preiselbeeren</i>	28,50
Hirsch - Burger <i>mit Cheddar, Herbstlichen Salat, Kandierten Bacon, Rotkohlsalat, Preiselbeere-Schmand & BBQ</i>	15,50
„Fährhaus“ Cheeseburger ^{180g} vom Rind <i>mit Cheddar, Romana-Salat, Karamellisierter Bacon Tomate, Gewürzgurke, Zwiebel & soße nach Art des Hauses</i>	14,50
Portion Pommes: zzgl. 4,50	

Bratkartoffeln im Austausch zusätzlich 2,50

Fleischlos Genießen

Kräuterrührei „Beelitzer Frischei“
Kürbis-Kartoffelpüree & Kräutersoße

Wahlweise:

<i>mit Buttermöhren,</i>	14,50
<i>mit Rahmchampignons</i>	15,80
<i>mit cremigen Blattspinat</i>	15,80

Gebackener Camembert
mit Preiselbeeren und rustikalen Weißbrot 13,80

Hausgemachter Thüringer Wickelkloß „aus unserer Backstube“
mit Rahmchampignons 14,80

Hausgemachter Kartoffelpuffer
mit Rahmchampignons 14,80

Süße Sünden

Hausgemachter Hefekloß ³³ „aus unserer Backstube“
mit Blaubeeren 10,80
mit Vanillesoße & Mohn 10,80

Hausgemachter Kartoffelpuffer
mit Apfelmus, Zucker & Zimt 11,80

Hausgemachter Eierkuchen
mit Kirschoße gefüllt, Zucker & Zimt
oder Apfelmus gefüllt, Zucker & Zimt 10,80

Schokoladenküchlein
mit warmen Kirschen & einer Kugel Vanilleeis 9,80

Eiskarte

Fährhausliebe <i>heiße Himbeeren & Vanilleeis</i>	8,80
Krokanteisbecher mit Hausgemachter Karamellsoße & Sahne <i>1K. Schoko 2K. Vanilleeis</i>	8,50
Schwarzwälder Eisbecher mit Eierlikör & Sahne <i>2K. Schoko 1K. Vanille</i>	8,50
Schwedeneisbecher mit Eierlikör, Apfelmuß & Sahne <i>3K. Vanilleeis</i>	8,50
Eiskaffee mit Sahne <i>2K. Vanilleeis</i>	7,80
Eisschokolade mit Sahne <i>1K. Vanilleeis 1K. Schoko</i>	7,80

Hausgebackener Kuchen vom Blech

Wählen Sie bitte aus unserem Angebot in der Kuchenvitrine

Portion frisch geschlagene Sahne	2,-
----------------------------------	-----