



*Ob zum Essen oder Genießen mit
unvergleichlichem Blick auf den
Ostseefjord Schlei...*

PRIVATE DINING,

Private FESTLICHKEITEN

jeglicher Art,

FIRMEN EVENTS,

EVENTCATERING

*Wählen Sie eine unserer Räumlichkeiten
als Ihre Location. Persönliche Beratung
bietet Ihnen unser
Veranstaltungsmanagement.*

Sprechen Sie uns an oder schreiben

Sie eine Mail an

***veranstaltungen@faehrhaus-
missunde.de***

Vielen Dank für Ihren Besuch,

Ihr Team vom

Fährhaus Missunde



„Nordischer Lifestyle“

an der Schlei,

zwischen den Metropolen

Hamburg und Kopenhagen.

*Kreative Kulinarik auf höchstem
Niveau mit viel Liebe im Detail*

Platz nehmen,

wohl fühlen und

genießen...

Guten Appetit wünscht Ihnen

Ihr Team vom

Fährhaus Missunde



VORSPEISEN

Zwei Bruschetta & Meer 9,50

Getoastetes Baguette | Nordseekrabben |
Tomate | Kräuter Pesto | Endiviensalat |
Queller | Olivenöl | Balsamico Essig |

„East meets West“

Zweierlei vom Emdener Matjes

euro-asiatisch 13,50

Matjesfilet | Hausfrauensoße
Matjestatar | Ananas | Mango |
Lauchzwiebel | Sojasauce |

SUPPEN

Tafelspitzbrühe 7,00

Fleischeinlage | Gemüse |

Mulligatawny 7,50

Indische Geflügelcremesuppe mit Curry
pikant abgeschmeckt |
zarte Filetstreifen von der Hähnchenbrust

Tomatenschaumsüppchen 7,50

Rucolapesto |



KINDERKARTE

Fährhaus Nuggets 7,00

Hähnchen | Fritten | Kleiner Salat |

Paniertes Schnitzel 8,80

Pommes Frites |

Hausgemachte Bolognese 8,00

Rinderhack | Spaghettini | Parmigiano
Reggiano |

....für die Großen 13,50



DESSERT

- Halbe Abate Birne** **7,50**
im Gewürzsud pochiert | Marzipanfüllung |
Rum-Rosinen Eis |
- Hamburger Rote Grütze** **6,50**
Vanillesauce |
- Crème brûlée** **7,50**
Orangeneis |
- Karamellierte Zwetschgen** **8,50**
Walnuss Eis | Sahnehäubchen |



SALATE

- Gemischte Blattsalate** **6,00**
Kirschtomate | Paprika | Fährhausdressing |
- Große Fährhaus Salatschüssel** **9,50**
Blattsalate | Rohkostsalate | Knackige Kerne |
Tomate | Fährhausdressing |
mit
- Streifen von der Hähnchenbrust **14,50**
- 4 sautierte Black Tiger Garnelen **16,50**
- Nizzaer Salat** **15,80**
Blattsalate der Saison | Tomate | Gurke |
rote Zwiebel | grüne Bohnen | Kartoffel |
Spitzpaprika | zwei halbe Eier | Kalamata-
Oliven | Ofenwarmes Baguette |
dazu den allerbesten Thunfisch aus der Dose

PASTA

- Tagliatelle** **19,00**
Streifen vom Rinderrücken | Gemüse in
Calvadosrahm |
- Spinatlinguine** **17,00**
Tomatensoße | Sellerie | Karotte |
Austernpilze | Grüner Spargel | Parmigiano
Reggiano |



FISCH & SCHALENTIERE

Missunder Fährhaus Pannfisch 19,50

Dorsch | Zander | Nordseekrabben |
Dijonsenf Soße | Gurkensalat | Brat-
kartoffeln |

Ganze gebratene Nordsee-Scholle 18,90

Speck | gebutterte Salzkartoffeln |
gemischter Salat |

Zanderfilet mit Garnelen 24,50

Zander auf der Haut gebraten | Pak-Choi |
Süßkartoffeln | Kaviarlinsen | Kirschtomate |

Drei Emdener Matjesfilet

Hausfrauen Art 18,50

Feinste Matjesfilet | Apfel-Zwiebelsoße |
Rote Zwiebelringe | Mariniertes Salat |
Geröstete Kerne | Bratkartoffeln |



FLEISCH

Hausgemachtes Sauerfleisch 15,90

vom Landrasseschwein | Bratkartoffeln | Senf

Original Wiener Schnitzel 22,90

vom Angelner Schrotmastkalb | Pommes
Frites | Gurkensalat | Preiselbeeren |

„Steak Frites“ 200 g 24,80

Rumpsteak von der Färse | Café de Paris
Butter | Pommes Frites | Salat |

Brust und Keule von der

heimischen Ente 23,80

Rosenkohl | Kartoffelklöße |

Hirschedelgulasch 22,50

in Wacholdersauce | Pilze | Knödel |
Prelisbeeren |

Roastbeef kalt, rosa gebraten 17,50

Remouladensoße | Gewürzgurke
| Bratkartoffeln | Salat |

Rib-Eye-Steak ca. 250g 22,50

aus dem Beefer

Fährhaus Kräuterbutter | Ofenkartoffel
mit Sour Creme | Salat |