



// VORSPEISEN //

Geräucherte Entenbrust

an Ravioli gefüllt mit Ricotta und Kürbis,
weiße Tomatencreme und Kresse Salat

9,00 €

Dreierlei aus der Region

geräucherter Schleiaal, Nordseekrabben
Matjestartar an einem Salatbukett und Gemüsechips

9,00 €

// SUPPEN //

Süßkartoffelcreme

mit Ingwer und Chili, Rindertartar
und geröstetem Sesam

7,00 €

Brodersbyer Fischkonsommé

leicht tomatisiert mit Einlage von Nordseefischen,
feinem Gemüse und Jakobsmuschel

8,00 €



// FLEISCH //

Ibérico Careé

an Rote Bete Glace, Erbsenstampf und Lardo,
dazu Runzelkartoffeln

24,00 €

Sauerbraten vom Hirsch

an Preiselbeeren Rahm, marinierte Birne,
gebratene Waldpilze und Gnocchi

25,00 €

Für 2 Personen

Tomahawk-Steak (ca. 1000 g)

am Tisch tranchiert, dazu Buttermaiskolben,
Cole Slaw, Anti Pasti und Knoblauchbaguette
mit hausgemachter BBQ-Sauce

70,00 €

Leber vom Holsteiner Wiesenkalb

mit Bratenjus, geschmorte Zwiebeln
und Apfelkompott, Kartoffelstampf

21,50 €

Rinderfiletsteak "Strindberg" (ca. 230 g)

an Speckbohnen und "Struves" Bratkartoffeln

27,00 €



// FISCH //

Artik Chafilet

auf Beurre blanc an Mangold und Trüffeltaglierini

24,00 €

Steinbutt Filet - Spezial a'la "Baasch"

an Schaum von Buddhas Hand mit Kerbelknolle
und Lyoner Kartoffeln

32,00 €

Gedünsteter Lachs und Nordsee-Krabben

auf schwarzem Risotto, Tomatencreme,
Fingermais und grünem Spargel

22,00 €

Zarte Fährhaus Matjesfilets

mit Hausfrauensauce von Apfel, Zwiebel
und Gewürzgurke, Bratkartoffeln

14,50 €

Fischteller

Gebratene Fischfilets, Jakobsmuschel, Black Tiger

Garnele an mediterranem Gemüse,
kleine Kartoffeln mit Sauce Rouille

21,00 €



// FÜR DIE LÜTTEN //

Rindersteak

mit Pommes Frites,
dazu Gurken- und Paprikasticks

11,00 €

Fischfilet

mit Tomatensauce, Kartoffel-
erbsenstampf und Fingermais

10,00 €

Fährhaus Nuggets

(Hühnchen) mit Kartoffel-Twister,
dazu Gurken- und Paprikasticks

7,50 €

Pasta

mit Tomatensauce und Grana Padano

7,50 €

// DESSERT //

Gebackenes Vanilleeis

auf karamellisierten Pflaumen
mit Walnusskrokant und Schlagrahm

7,00 €

Spekulatius Tiramisu

an Birnenspalte und Glühweinspiegel,
sowie einem Karamellsegel

8,50 €