



*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](mailto:veranstaltungen@faehrhaus-
missunde.de)*

***Vielen Dank für Ihren Besuch,
herzlichst Ihr Team vom
Fährhaus Missunde***

***Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen,
wenden Sie sich bitte an unsere Servicekraft!***



***„Nordischer Lifestyle“
an der Schlei.***

*Kreative Kulinarik
mit viel Liebe im Detail*

*Platz nehmen,
wohl fühlen und
genießen...*

***Guten Appetit wünscht Ihnen
Ihr Team vom
Fährhaus Missunde***



VORSPEISEN

Rehschinken vom regionalen Wild 13,50
an Feldsalat mit Preiselbeersahne |
dazu reichen wir Baguette

Carpaccio vom Rind 14,00
mit Parmesan | Salatgarnitur |
dazu reichen wir Baguette

**Geräucherter Lachs
an Salatbouquette 12,60**
mit hausgemachter Senfdillsauce |
dazu reichen wir Baguette

SUPPEN

Aalrahmsüppchen 7,50
von hausgeräuchertem Aal mit
Räucherlachsstreifen

als Hauptgericht 15,90

Pfifferling-Cremesuppe 7,30
mit Sahnehäubchen

als Hauptgericht 12,50

Rinderkraftbrühe 7,00
mit Gemüsestreifen

„Fährhaus Spezial,, 7,20

pikante Soljanka mit Rahm-
häubchen

als Hauptgericht 12,40

KINDERKARTE

Fährhaus Nuggets 8,00
Hähnchen | Pommes Frites |
Kleiner Salat

Spinatlinguine mit Tomatensoße 7,50
Parmesan

Kl. paniertes Kalbsschnitzel 9,50
Pommes Frites | Kleiner Salat

DESSERT

Karamalisierte Pflaumen 10,80
mit gebackenem Mandeleis | und
Sahnehäubchen

Fährhaus Rote Grütze 7,50
mit Vanillesauce

Creme' Brûlée', hausgemacht 11,20
mit marinierten Kirschen auf
Pistazieneis

Hausgemachtes Pralinen- Parfait 12,60
auf Ananas Ragout



SALATE

Gemischte Blattsalate 6,00

Gurke | Tomate | Paprika |
Fährhausdressing

Feldsalat mit Hausdressing klein 7,20

mit Speck und Croutons

groß 12,80

Große Fährhaus Salatschüssel 9,80

Blattsalate | Rohkostsalate |
Knackige Kerne | Tomate |
Fährhausdressing |

mit

Streifen von der Hähnchenbrust 15,50

4 sautierte Black Tiger Garnelen 16,90

VEGETARISCH

Spinatlinguine 17,00

Tomatensoße | Sellerie | Karotte | Pilze |
Grüner Spargel | Parmigiano Reggiano

Hausgemachte Serviettenknödel 18,20

auf Pilzrahmagout mit Salat



FISCHGERICHTE

Fährhaus Missunde Pannfisch 22,00

Dorsch | Zander | Senfsauce |
Bratkartoffeln | gemischter Salat

Gebratene Kutter-Scholle 21,50

Speck | gebutterte Salzkartoffeln |
gemischter Salat

Drei Emden Matjesfilet

„Hausfrauen Art“ 18,50

Feinste Matjesfilet | Apfel-Zwiebelsoße |
Marinierter Salat | Bratkartoffeln

Gebratenes Zanderfilet 25,90

unter Kürbiskruste auf Grillgemüse
mit Rosmarinkartoffeln



FLEISCHGERICHTE

Hausgemachtes Sauerfleisch 16,90

vom Landrasseschwein | Bratkartoffeln |
Senf

Hirschgulasch 23,00

in Wacholdersauce | hausgemachte
Spätzle | frische Pilze | Preiselbeeren

Wildschweintrüben rosa gebraten 24,00

auf Kirschsoße | an Apfelrotkraut und
hausgemachten Serviettenknödel

Geschmorte Schweinebäckchen 25,80

an dunkler Biersoße auf Spitzkohlgemüse
mit Sauerrahmkartoffeln

„Von der heimischen Ente „ 26,50

Brust und Keule

im Ganzen gegart an Geflügeljus mit
Apfelrotkohl | Maronen | und
Kartoffelklößen

Rumpsteak aus dem Beefer 26,00

auf Rotweinjus mit hausgemachter
Kräuterbutter | Pommes Frites | Salat

Kalbsschnitzel 23,00

mit Pommes Frites | Salat

Kalbsrückensteak 26,50

auf Pfifferlingrahmsauce | Kroketten |
gemischter Salat

Fährhaus Burger 18,90

vom Bio-Weideochsen | mit
hausgemachter Burgersoße | Emmentaler
| Zwiebel | Tomate | Salat | dazu reichen
wir Pommes Frites

Fährhaus Veggie-Burger 17,90

Vegetarisch aus Gemüse | mit
hausgemachter Burgersoße | Emmentaler
| Zwiebel | Tomate | Salat | dazu reichen
wir Pommes Frites

**Gerne servieren wir Ihnen zu unseren
Fährhaus Burgern auch Bacon und
Spiegelei zu einem Aufpreis von je 2,50**