

Frisch vom Feld

Kleiner gemischter Salat	5,90
Spitzkohlsalat <i>mit Schafskäse, gerösteten Kernen & Oliven</i>	12,80
Gratinierter Ziegenkäse <i>auf Pumpernickel mit Honig, Sesam & Blattsalat</i>	13,50
Junge Blattsalate ¹⁰ <i>mit Cherrytomaten, mariniertem Schafskäse, gerösteten Kernen, Oliven & Champignons</i>	12,80
Wahlweise zu allen Salaten:	
<i>gebratene Zanderstreifen</i>	zzgl. 8,50

Zum Löffeln

Fischtopf <i>nach Art des Hauses</i>	12,90
Würzfleisch <i>vom Geflügel überbacken mit Gouda</i>	9,80

Bratkartoffeln im Austausch zzgl. 2,50

Aus dem Wasser

Frische Forelle „Müllerin Art“ ca. 350g <i>mit Zitrone & Petersilie gefüllt, dazu Kräutersoße, Buttermöhren & Salzkartoffeln</i>	22,50
Zanderfilet ¹⁶ <i>dazu Gurkensalat & Salzkartoffeln</i>	21,50
Zanderfilet <i>auf cremigen Blattspinat & Salzkartoffeln</i>	21,80
Zanderfilet auf Salbei Gnocchi <i>in Butter Weißwein-Zitronensud</i>	22,80
Scholle gebraten ca.450g <i>mit Gurkensalat, Salzkartoffeln & Kräutersoße</i>	24,50
Wacholder-Kabeljau (hausgebeizt) <i>auf hausgemachten Kartoffelpuffer, Salat, Cherrytomaten und Kräuterquark</i>	15,90

Von Rind bis Schwein

Hausgemachter Hackbraten <i>mit Buttermöhren & Kartoffelpüree</i>	14,50
Putenleber <i>mit Äpfeln, Zwiebeln & Kartoffelpüree</i>	15,50
Schnitzel vom Landschwein <i>mit Crunchy fries und Hausgemachten Gurkensalat</i>	19,80
Schnitzel vom Landschwein <i>mit Salzkartoffeln & Buttermöhren</i>	19,80
Kasslerbraten vom Nacken ²² <i>mit Sauerkraut & Salzkartoffeln</i>	15,20
Blut und Leberwurst <i>mit Sauerkraut & Salzkartoffeln</i>	14,50
Sauerbraten „Havelländischer Art“ ¹⁹ <i>mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln</i>	18,90
Rinderroulade ²⁶ <i>mit Apfelrotkohl & Salzkartoffeln</i>	21,80
„Fährhaus“ Cheeseburger ^{180g} vom Rind <i>mit Schweizer Raclettekäse, Babyblattsalat, Tomate, Gewürzgurke und hausgemachte Cocktailsauce</i>	14,50

Wahlweise zum Burger :

Crunchy fries zzgl. 4,50

Bratkartoffeln im Austausch zzgl. 2,50

Flammkuchen

Klassisch (Speck/ Zwiebel)	12,80
Vegetarisch Quer Beet	12,80
Ziege (Spinat / Nuss mix / Honig / Tomate)	12,80
der Süße (Apfel / Zucker-Zimt / eingelegte Rosinen & Honig)	12,80

Fleischlos Genießen

Kräuterrührei „Beelitzer Frischei“
Kartoffelpüree & Kräutersoße

Wahlweise:

<i>mit Buttermöhren,</i>	13,60
<i>mit cremigen Blattspinat</i>	15,80

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren und rustikalem Weißbrot 10,80

Salbei Gnocchi

in Butter, Weißwein-Zitronensud & Grana Padano 14,50

Gnocchi

mit gebratenen Pilzen à la crème, Datteltomaten & Rucola 15,80

Bratkartoffeln im Austausch zzgl. 2,50

Süße Sünden

Hausgemachter Kartoffelpuffer <i>mit Apfelmus und Zucker / Zimt</i>	9,80
Hausgemachter Eierkuchen <i>mit Kirschlorbeer gefüllt & Zucker / Zimt oder Apfelmus gefüllt & Zucker / Zimt</i>	8,90
Hausgemachter Hefekloß ³³ <i>mit Blaubeeren</i>	7,80
<i>mit Vanillesoße & Mohn</i>	7,80

Eiskarte

Fährhausliebe <i>heiße Himbeeren & Vanilleeis</i>	7,20
Krokanteisbecher mit Hausgemachter Karamellsoße & Sahne <i>1K. Schoko 2K. Vanilleeis</i>	7,20
Schwarzwälder Eisbecher mit Eierlikör & Sahne <i>2K. Schoko 1K. Vanille</i>	7,50
Schwedeneisbecher mit Eierlikör, Apfelmus & Sahne <i>3K. Vanilleeis</i>	7,50
Eiskaffee mit Sahne <i>2K. Vanilleeis</i>	6,80
Eisschokolade mit Sahne* <i>1K. Vanilleeis 1K. Schoko</i>	6,80

Hausgebackener Kuchen vom Blech

Wählen Sie bitte aus unserem Angebot in der Kuchenvitrine
Portion frisch geschlagene Sahne ³⁷ 1,50