

Frisch vom Feld

Kleiner gemischter Salat	5,90
Junge Blattsalate <i>mit Cherrytomaten, mariniertem Schafskäse, gerösteten Kernen, Oliven & Champignons</i>	14,50
Wahlweise zu allen Salaten:	
<i>gebratene Zanderstreifen</i>	zzgl. 9,20
<i>Black Tiger Garnelen 5stk.</i>	zzgl. 12,50
lauwarmer Tomaten-Brotsalat <i>Basilikum, Rucola, Olivenöl, Rosmarin, rote Zwiebeln, Kapern & Knoblauch ,</i>	13,80

Kleinigkeiten

Weinbergschnecken <i>in Tomaten-Knoblauchsud</i>	12,80
Gratinierter Ziegenkäse <i>auf Pumpernickel mit Honig, Sesam & Blattsalat</i>	13,80
Trüffel-Pommes <i>Crunchy Fries mit Trüffelöl, Rucola, Grana-Padano, frisch gehobeltem Trüffel & Trüffel-Mayonnaise</i>	12,90

Bratkartoffeln im Austausch zzgl. 2,50

Zum Löffeln

Fischtopf <i>nach Art des Hauses</i>	13,80
Würzfleisch <i>vom Geflügel überbacken mit Gouda</i>	9,80

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 & Salzkartoffeln</i>	23,80
Scholle gebraten ca.450g <i>mit Gurkensalat, Salzkartoffeln & Kräutersoße</i>	26,50
Lachsfilet gebraten <i>mit Gurkensalat & Bratkartoffeln</i>	24,80
Hausgemachter Kartoffelpuffer <i>mit Räucherlachs & Kräuterquark</i>	18,50

Von Rind bis Schwein

Hausgemachter Hackbraten <i>mit Buttermöhren & Kartoffelpüree</i>	14,80
Putenleber <i>mit Äpfeln, Zwiebeln & Kartoffelpüree</i>	16,00
Schnitzel vom Landschwein <i>mit Pommes (Crunchy fries) und Hausgemachten Gurkensalat</i>	19,80
Schnitzel vom Landschwein <i>mit Bratkartoffeln & Rahmchampignons</i>	20,50
Blut und Leberwurst <i>mit Sauerkraut & Salzkartoffeln</i>	16,80
Sauerbraten „Havelländischer Art“ <i>mit Apfelrotkohl & Salzkartoffeln</i>	18,90
Rinderroulade <i>mit Apfelrotkohl & Salzkartoffeln</i>	21,80
„Fährhaus“ Cheeseburger ^{180g} vom Rind <i>mit Cheddar, Romana-Salat, Karamellisierter Bacon Tomate, Gewürzgurke, BBQ Soße & Pommes (Crunchy fries)</i>	18,50

Flammkuchen

Klassisch (Speck/ Zwiebel)	14,80
Vegetarisch Quer Beet	14,80
Ziege (gerösteter Sesam / Honig / Tomate und Frühlingszwiebeln)	16,80

Fleischlos Genießen

Kräuterrührei „Beelitzer Frischei“
Kartoffelpüree & Kräutersoße

Wahlweise:

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

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren und rustikalem Weißbrot 11,80

Hausgemachter Kartoffelpuffer

mit Rahmchampignons 13,80

Bratkartoffeln im Austausch zzgl. 2,50

Süße Sünden

Hausgemachter Kartoffelpuffer
mit Apfelmus und Zucker / Zimt 10,50

Hausgemachter Eierkuchen
mit Kirschlorbeer gefüllt & Zucker / Zimt
oder Apfelmus gefüllt & Zucker / Zimt 9,80

Schokoladenküchlein
mit warmen Kirschen & einer Kugel Vanilleeis 9,80

Eiskarte

Fährhausliebe
heiße Himbeeren & Vanilleeis 8,80

Krokanteisbecher mit
Hausgemachter Karamellsoße & Sahne
1K. Schoko 2K. Vanilleeis 8,50

Schwarzwälder Eisbecher mit Eierlikör & Sahne
2K. Schoko 1K. Vanille 8,50

Schwedeneisbecher
mit Eierlikör, Apfelmus & Sahne
3K. Vanilleeis 8,50

Eiskaffee mit Sahne
2K. Vanilleeis 7,80

Eisschokolade mit Sahne
1K. Vanilleeis 1K. Schoko 7,80

Wählen Sie bitte aus unserem Angebot in der Kuchenvitrine
Portion frisch geschlagene Sahne 2,-