Vorspeisen

Fischtopf nach Art des Hauses	14,80
Würzfleisch vom Geflügel, überbacken mit Gouda	13,80
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Mandeln & rustikalen Weißbrot	13,80
Gratinierter Ziegenkäse auf rustikalem Weißbrot mit Rosmarin-Brotchip, Honig, Sesam & Blattsalat	15,50
Weinbergschnecken in Weißwein-Kräutersud	15,80

Frisch vom Feld

Kleiner Herbstlicher Salat Junge Blattsalate mit Rotkohl gerösteten Kernen & Hokkaido-stiften	6,60
Herbstlicher Salat Junge Blattsalate mit Rotkohl, Hokkaido-stiften, Schafskäse, gerösteten Kernen & Oliven	15,50
Herbstlicher Salat mit Zanderstreifen Junge Blattsalate mit Rotkohl, Hokkaido-stiften, Schafskäse, gerösteten Kernen & Oliven	25,50

Gerne erfüllen wir Ihren Beilagenwunsch!
Aufgrund des höheren Arbeits & Wareneinsatzes berechnen wir für Bratkartoffeln einen Aufpreis von 3,20€ & für Pommes einen Aufpreis von 2,80€

Flammkuchen

Klassisch (Speck / Zwiebel)	*14,80*
Kürbis (Schafskäse/Kürbiskernöl/Rosmarin/Kürbiskerne)	16,80
Ziege (gerösteter Sesam / Honig / Tomate und Frühlingszwiebeln)	*16,80*
Ente (Preiselbeeren/Rotkohlsalat/Apfelscheiben)	16,80

Fleischlos Genießen

Hausgemachter Thüringer Wickelkloß „nach Familienrezept“
mit Rahmchampignons 14,80

Rührei mit frischen Kräutern
Kartoffelpüree & Kräutersoße

Wahlweise:

mit Buttermöhren,	*15,80*
mit Rahmchampignons	*16,80*
mit cremigen Blattspinat	*16,80*

Gerne erfüllen wir Ihren Beilagenwunsch!
Aufgrund des höheren Arbeits & Wareneinsatzes berechnen wir für Bratkartoffeln einen Aufpreis von 3,20€ & für Pommes einen Aufpreis von 2,80€

Von Wild bis Schwein

Hausgemachter Hackbraten
mit Buttermöhren & Kartoffelpüree *18,50*

Putenleber
mit Äpfeln, Zwiebeln & Kartoffelpüree *18,00*

Schnitzel vom Landschwein
mit Bratkartoffeln & Rahmchampignons *25,80*

Hirschbraten
mit Apfelrotkohl, Kartoffelklöße & hausgemachte Preiselbeeren *22,50*

Blut und Leberwurst
mit Sauerkraut & Salzkartoffeln *18,50*

Gebackene ½ Ente
mit Apfelrotkohl, hausgemachtem Thüringer Wickelkloß
oder Kartoffelklöße & hausgemachte Preiselbeeren 28,50

„Fährhaus“ Cheeseburger ^{180g} Angus-Rindfleisch
mit Cheddar & Parmesan-Käse, Pflücksalat, karamellisierten Bacon
Tomate, Gewürzgurke, Zwiebel & Soße nach Art des Hauses 18,50

Gerne erfüllen wir Ihren Beilagenwunsch!
Aufgrund des höheren Arbeits & Wareneinsatzes berechnen wir für Bratkartoffeln einen Aufpreis von 3,20€ & für Pommes einen Aufpreis von 2,80€

Aus dem Wasser

Frische Forelle „Müllerin Art“ ca. 350 g
mit Zitrone & Petersilie gefüllt, dazu Kräutersoße,
Buttermöhren & Salzkartoffeln *26,80*

Zanderfilet
auf cremigen Blattspinat, Salzkartoffeln & Kräutersoße 26,80

Zanderfilet
dazu kl.gemischter Salat, Salzkartoffeln & zerlassene Butter 26,80

Gerne erfüllen wir Ihren Beilagenwunsch!
Aufgrund des höheren Arbeits & Wareneinsatzes berechnen wir für Bratkartoffeln einen Aufpreis von 3,20€ & für Pommes einen Aufpreis von 2,80€

Süße Sünden

Grießflammerie
mit warmen Kirschen *10,80*

Hausgemachter Eierkuchen
mit Kirschsoße gefüllt, Zucker & Zimt
oder Apfelmuß gefüllt, Zucker & Zimt *12,80*

Schokoladenküchlein
mit warmen Kirschen & einer Kugel Vanilleeis *9,80*

Eiskarte

Walnusseisbecher mit Herbstlichen Zimt-Pflaumen *9,80*

Fährhausliebe
heiße Himbeeren & Vanilleeis *9,80*

Krokanteisbecher mit
Hausgemachter Karamellsoße & Sahne
1K. Schoko 2K. Vanilleeis *9,50*

Schwarzwälder Eisbecher mit Eierlikör & Sahne
2K. Schoko 1K. Vanille *9,50*

Schwedeneisbecher
mit Eierlikör, Apfelmuß & Sahne
3K. Vanilleeis *9,50*

Eiskaffee mit Sahne
2K. Vanilleeis *8,80*

Eisschokolade mit Sahne
1K. Vanilleeis 1K. Schoko *8,80*