

RESTAURANT
FÄHRHAUS
schlemmen unter'm Schilfdach

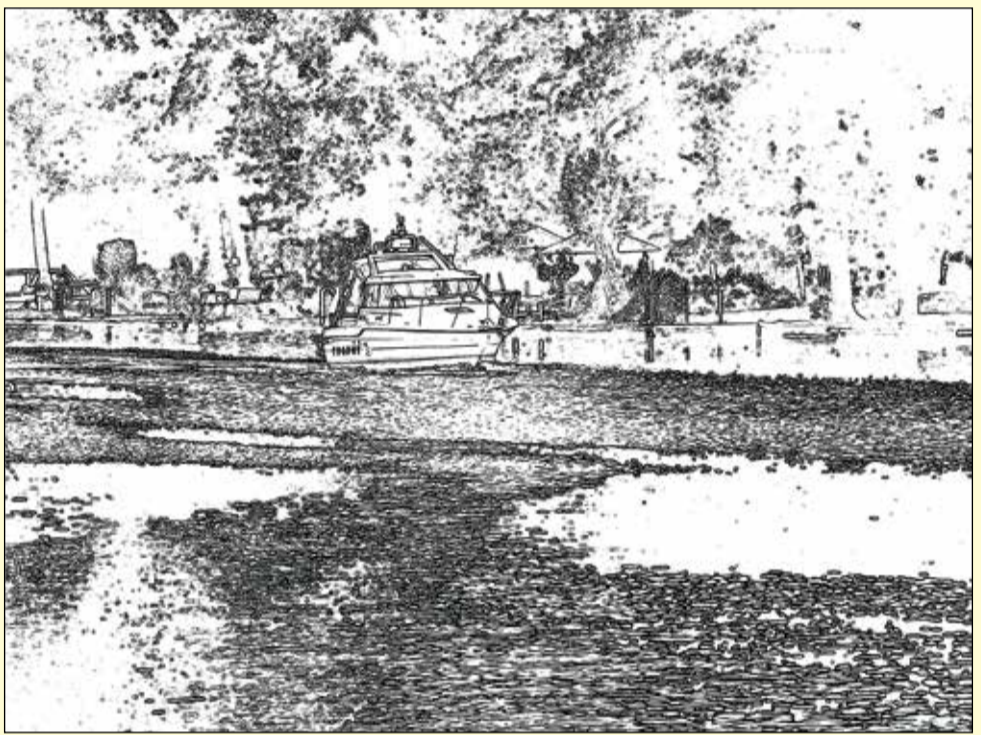
Speisen & Getränke

Liebe Schlemmerfreunde,

unser Team heißt Sie im „Fährhaus“ herzlich willkommen. Da wir alle Speisen für Sie frisch zubereiten, benötigen wir manchmal ein bisschen mehr Zeit.

Wir hoffen, Sie haben dafür Verständnis und genießen den schönen Blick auf die Dahme.

Wir wünschen „Guten Appetit“!



Werte Gäste

Sollte sich ein Allergiker unter Ihnen befinden dann melden Sie sich bitte beim Servicepersonal.

Wir haben für Sie eine Speisekarte in der die allergenen Stoffe gekennzeichnet sind.

Salate und andere Leckereien

Knoblauchbrot 3,50

Kleiner gemischter Salat
mit Sonnenblumenkernen,
an einer Balsamicovinaigrette 4,80

Rote Bete Salat
mit hausgemachtem Joghurtdressing 4,80

Gurkensalat mit Zwiebeln, frischem Dill
und hausgemachtem Joghurtdressing 4,80

Tomatensalat
mit Joghurtdressing und Schafskäse 4,90

„Dahme-Kiesel“
Salat mit dicken Bohnen, Thunfisch, Zwiebeln und
reichlich Knoblauch an Balsamicoessig
und Olivenöl 6,40

Thunfisch Salat
gemischter Salat mit Thunfisch, Schafskäse
und hausgemachtem Joghurtdressing 5,80

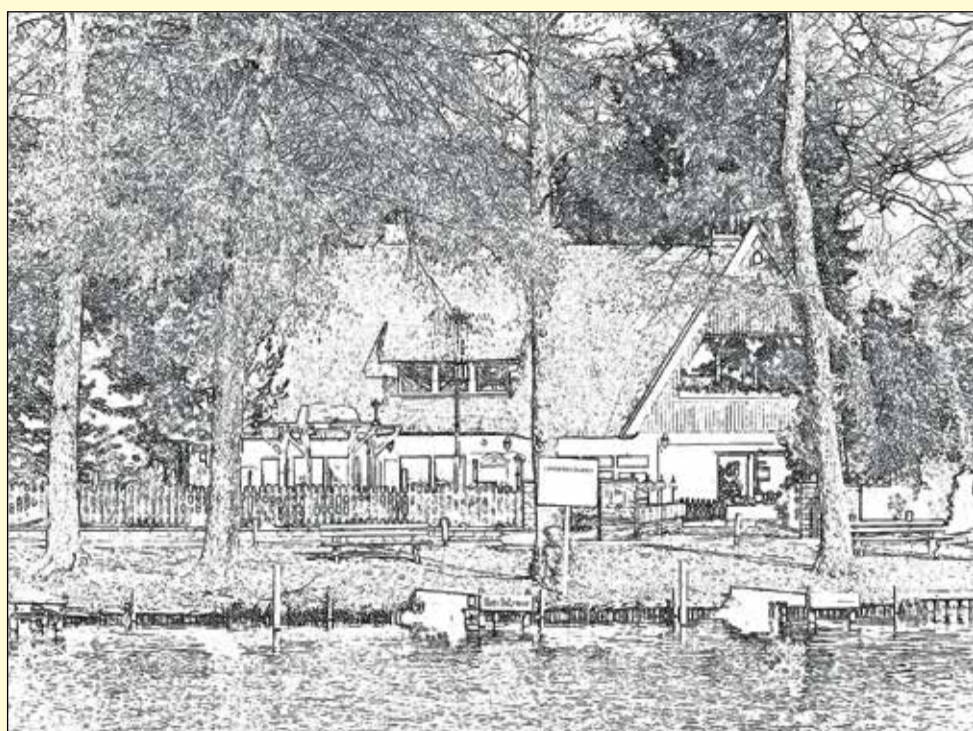
Bunt gemischter Salat
mit knusprig gebratenen Hähnchenstreifen,
gerösteten Pinienkernen und Parmesanhobeln
an Balsamicoessig und Olivenöl 6,40

Salat „Fährhaus“
Großer Salatteller mit Joghurtdressing
und gebratenen Zanderfiletstreifen 14,50

Mozzarella mit Tomatenscheiben,
frischem Pesto, Balsamico und Olivenöl 6,40

Kleiner gemischter Vorspeisenteller mit Oliven,
gefüllten Peperoni und getrockneten Tomaten 5,90

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Olivenöl und Parmesanhobeln 9,80



*„Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck,
den er zurücklässt ist bleibend.“*

Johann Wolfgang von Goethe

Tomatensuppe 4,20

Tomatensuppe spezial
mit Würfeln vom Ziegenkäse 4,80

Knoblauchcremesuppe 4,80

Ungarische Fischsoljanka (scharf) 5,40

Schafskäse
im Ofen gebacken mit Rucolasalat
und Cherrytomaten 6,80

4 Scampis
mit Peperonchini, Olivenöl
und Knoblauch im Ofen gebacken 12,80

Auf Wunsch verfeinern wir Ihr Gericht mit einer Portion
frisch gepresstem Knoblauch, Aufpreis: 0,50

Deftiges

Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes Frites 9,60

Schnitzel mit Pfifferlingen
in fein abgestimmter Rahm mit Speck und Zwiebeln,
dazu Kroketten 13,80

Schnitzel mit Tomatenscheiben,
Sahnesoße und Mozzarella überbacken 11,60

Schnitzel mit Broccoliröschen,
Sahnesoße und Käse überbacken 11,60

Putengeschnetzeltes mit Pfifferlingen
in Paprikarahm, dazu Kroketten 13,80

Putengeschnetzeltes mit Broccoli
in Sahnesoße, dazu Kroketten 13,80

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet
mit Paprika-Ratatouille und Wildreis 13,60

Argentinisches Hüftsteak
an Steinpilzrahmsoße, fein abgeschmeckt mit Speck
und Zwiebeln, dazu Rosmarinkartoffeln 15,80

Argentinisches Hüftsteak
mit Mandelbroccoli in Butter geschwenkt,
Spänen von geräuchertem Gouda,
dazu Rosmarinkartoffeln 15,60

Argentinisches Hüftsteak
mit Kräuterbutter und Möhrengemüse,
dazu Rosmarinkartoffeln 15,50

Auf Wunsch verfeinern wir Ihr Gericht mit einer Portion
frisch gepresstem Knoblauch, Aufpreis: 0,50

Nudeln aus der Pfanne

Spaghetti mit Lachs
zusammen mit Lauch, frischer Tomate
und Olivenöl in der Pfanne
geschwenkt 14,80

Spaghetti mit Ananas und zarten Hähnchenstreifen
in leichter Curry-Rahmsoße 11,80

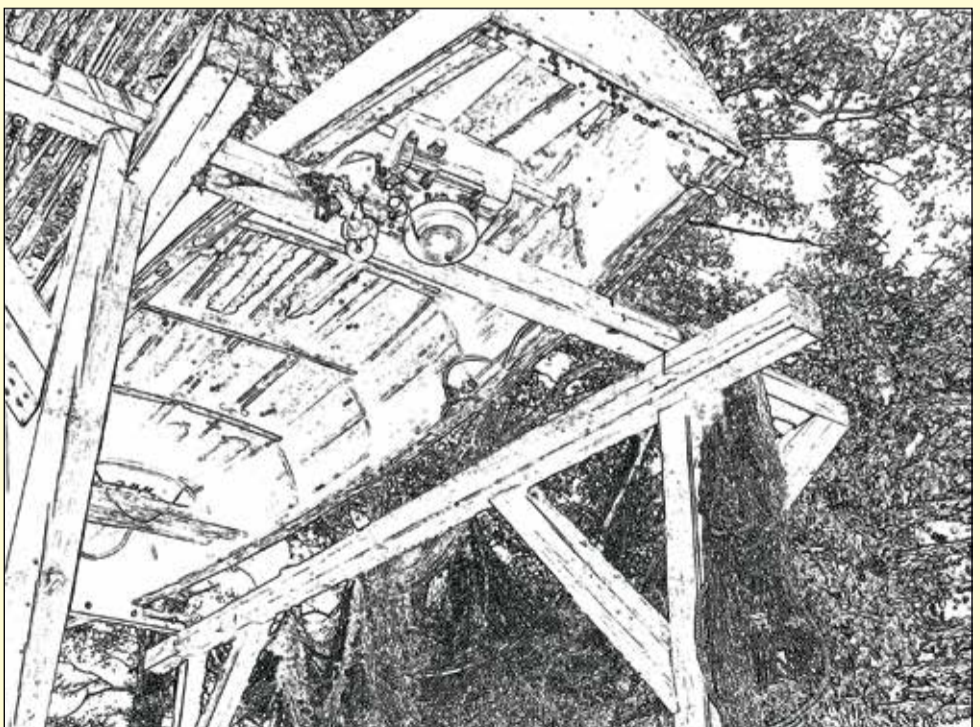
Spaghetti mit Pfifferlingen
fein abgeschmeckt mit Speck
und Zwiebeln in Sahne 12,80

Feurige Spaghettipfanne
mit Paprika, scharfer Peperoni,
Tomate und Olivenöl 11,80

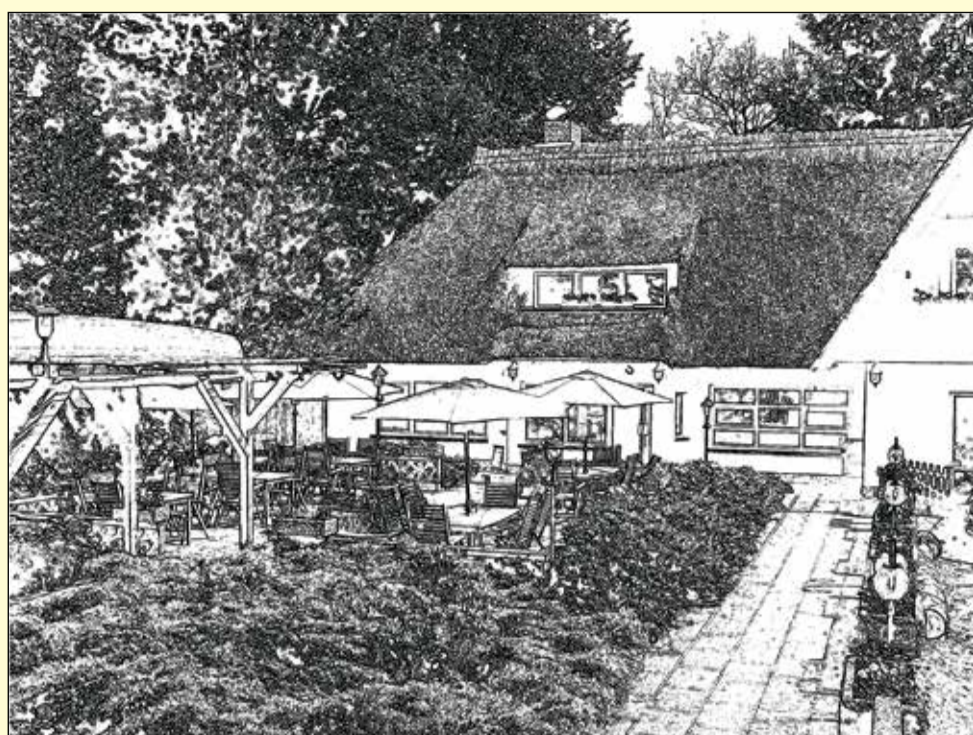
Spaghetti Scampi
mit Olivenöl, frischem Knoblauch, Peperonchini
und feinen Parmesanhobeln 15,90

*„Der Genuss und Besitz beruhen meistens auf der
Einbildung: und diese umfasst das, was sie sucht,
weit inbrünstiger und beständiger, als das,
was wir in den Händen haben.“*

Michel de Montaigne



Auf Wunsch verfeinern wir Ihr Gericht mit einer Portion
frisch gepresstem Knoblauch, Aufpreis: 0,50



„Die Feinschmeckerei ist eines der stärksten gesellschaftlichen Bande; sie breitet täglich jenen geselligen Geist aus, der die verschiedenen Stände vereinigt, sie mit einander verschmilzt, die Unterhaltung belebt und die Ecken der gebräuchlichen Ungleichheit abschleift.“

Jean-Anthelme Brillat-Savarin

Fischgerichte

Ungarische Fischsoljanka (scharf)
ein großer Teller unserer Spezialität 9,80

Lachsgratin
Lachsfiletstreifen auf Kartoffeln und Lauch
in Tomaten-Sahnesoße mit Käse überbacken 13,80

Zandergratin
Zanderfiletstreifen auf Kartoffellauchbett in Sahnesoße
mit geräuchertem Gouda überbacken 13,80

Auf Wunsch verfeinern wir Ihr Gericht mit einer Portion
frisch gepresstem Knoblauch, Aufpreis: 0,50

Fischgerichte

Fischpfanne „Fährhaus“
Lachs- und Zanderstreifen mit Gemüse
und Kartoffeln in Olivenöl geschwenkt 13,80

Matjesfilet auf Fährmannsart
mit Apfel-Zwiebel-Rahm
und Petersilienkartoffeln 9,60

Forelle in Butter gebraten
mit Petersilienkartoffeln
und frischen Kräutern 14,60

Zanderfilet in Butter gebraten
mit Petersilienkartoffeln
und frischen Kräutern 15,80

Zanderfilet an Dillsoße,
in Butter gebraten
dazu Petersilienkartoffeln 15,90

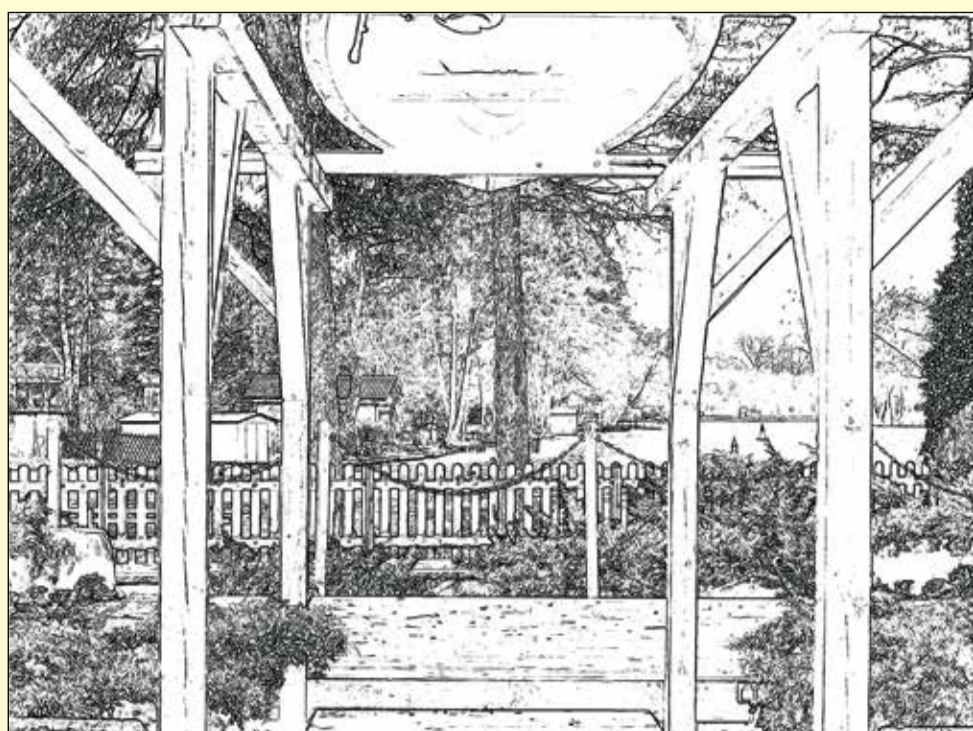
Zanderfilet auf Blattspinatrahmsoße,
in Butter gebraten
dazu Petersilienkartoffeln 15,90

Dorschfilet gedünstet
an Dijonsenfsoße und Petersilienkartoffeln 14,80

Fischplatte „Timpe Te“, für 2 Personen
gebratene Lachs-, Zander- und Dorschfilets,
Dillsoße und Wildreis,
dazu ein kleiner gemischter Salat 38,00

Ganzer Zander auf Gemüsebett
ab 4 Personen backen wir Ihnen auf Vorbestellung
einen ganzen Zander auf Gemüsebett mit Kartoffeln,
Salat und Dillsoße, pro Person 22,90

Auf Wunsch verfeinern wir Ihr Gericht mit einer Portion
frisch gepresstem Knoblauch, Aufpreis: 0,50



*„Genuss ist die wirkungsvollste Art,
für einen Moment die
Vergänglichkeit zu unterbrechen.“*

Gero von Randow

Eisspezialitäten

„Süße Überfahrt“

Crêpes mit Mandelsplittern, 2 Kugeln Vanilleeis
und frischer Sahne 7,50

Schlemmerbecher

1 Kugel Eiskaffee und 1 Kugel Crême Brûlée Eiskrem
mit einem Schuss Baileys
und frischer Sahne 5,90

Wilde Beeren

2 Kugeln Vanilleeis mit Waldbeeren
und frischer Sahne 5,90

Genießerbecher

1 Kugel Walnusseis und 1 Kugel Nuss-Nougat-Praline
mit Karmelsoße, frischer Sahne
und Haselnusskrokant 5,90

Heißer Kuss

1 Kugel Schwarzwälder-Kirsch und 1 Kugel Vanille-
Eiskreme schmelzend unter heißen Kirschen,
mit frischer Sahne 5,90

Alkoholfreie Getränke

Premiumsäfte von Granini:

Bananensaft	0,2	2,30
Orangensaft	0,2	2,30
Apfelsaft, naturtrüb	0,2	2,30
Kirschnektar	0,2	2,30
Tomatensaft	0,2	2,30
Grapefruchtnektar	0,2	2,30
Cola*, Fanta, Sprite	0,3	2,40
Cola*, Fanta, Sprite	0,5	3,90
Wasser still, medium, sprudel		
	0,25	1,90
	0,5	3,80
	1,0	7,60
Flasche Bitter Tonic**	0,2	2,40
Flasche Bitter Lemon**	0,2	2,40
Flasche Ginger Ale	0,2	2,40
Apfelschorle	0,3	2,80
Apfelschorle	0,5	4,60

*„Das Genießen eines Geschmacks
konzentriert sich auf Zunge und Gaumen
obwohl er häufig nicht dort beginnt,
wesentlicher Teil dieses Genusses
liegt in Sinnen,
Gesicht, Geruch, Tastsinn und auch Gehör.“*

Isabell Allende

Flaschenbier

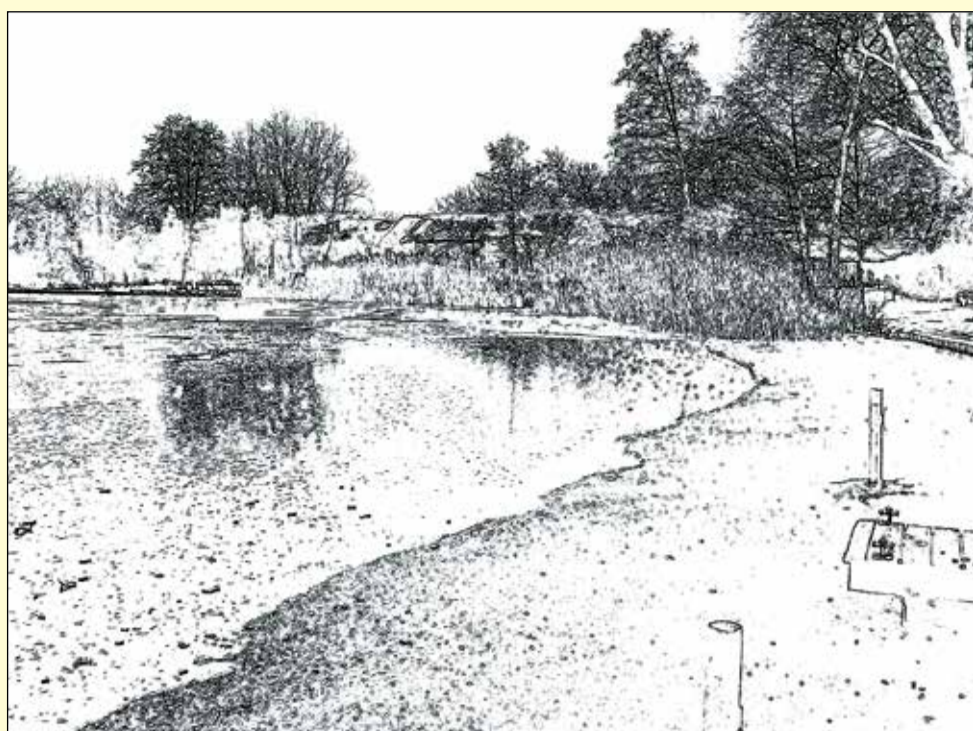
Paulaner Hefe alkoholfrei	0,5	4,20
Paulaner Hefe	0,5	4,20
Paulaner Kristall	0,5	4,20
Jever	0,33	3,20
Jever alkoholfrei	0,33	3,20
Malzbier	0,33	2,60
Radler alkoholfrei	0,5	4,20

Bayrische Bierspezialitäten vom Fass

Paulaner Dunkel	0,3	2,90
Paulaner Dunkel	0,5	4,80
Hacker-Pschorr Pilsner	0,3	2,90
Hacker-Pschorr Pilsner	0,4	3,90
Radler	0,3	2,90
Radler	0,4	3,90

* koffeinhaltig

** chininhaltig



„Die beste Methode, das Leben angenehm zu verbringen, ist, guten Kaffee zu trinken. Und wenn man keinen haben kann, so soll man versuchen, so heiter und gelassen zu sein, als hätte man guten Kaffee getrunken.“

Jonathan Swift

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	2,20
Große Tasse Kaffee	3,80
Espresso	2,20
Doppelter Espresso	3,80
Espresso Macchiato	2,30
Doppelter Espresso Macchiato	3,90
Milchkaffee	3,80
Latte Macchiato	3,80
Heiße Schokolade mit frischer Sahne	3,70
Cappuccino	2,40

Tee in loser Qualität

aus dem Hause TeeGschwendner

Tee-Pott, ca. 0,25 l

2,40

Ostfriesische Broken-Mischung

Kräftige ostfriesische Haushaltsmischung aus Assam und indonesischen Teesorten, dunkle, ergiebige Tasse in Mediumqualität, 5 Min. ziehen lassen.

Der Ostfrieser genießt diesen Tee mit einem Stück Kluntje und einem Teelöffel Sahne.

Zauberflöte

Eine Mischung aus Zitronenschalen, Apfelstückchen, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen und Aroma; Zitrus-Kalamansi-Geschmack, je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

Der in ihm enthaltene Hibiskus hat einen hohen natürlichen Vitamin-C-Gehalt.

Marokkanische Minze

Eine Mischung aus bestem chinesischem Gunpowder und süßer, aber dennoch frischer Minze, 2 Min. ziehen lassen.

Dieser Grüntee hat einen intensiven Pfefferminzgeschmack und ist eine typische Teespezialität aus Marokko.

Marani

Grüner Tee aus Japan und China gemischt mit Sonnenblumen-, Rosenblüten, Kornblumenblüten und Aroma, 2 Min. ziehen lassen.

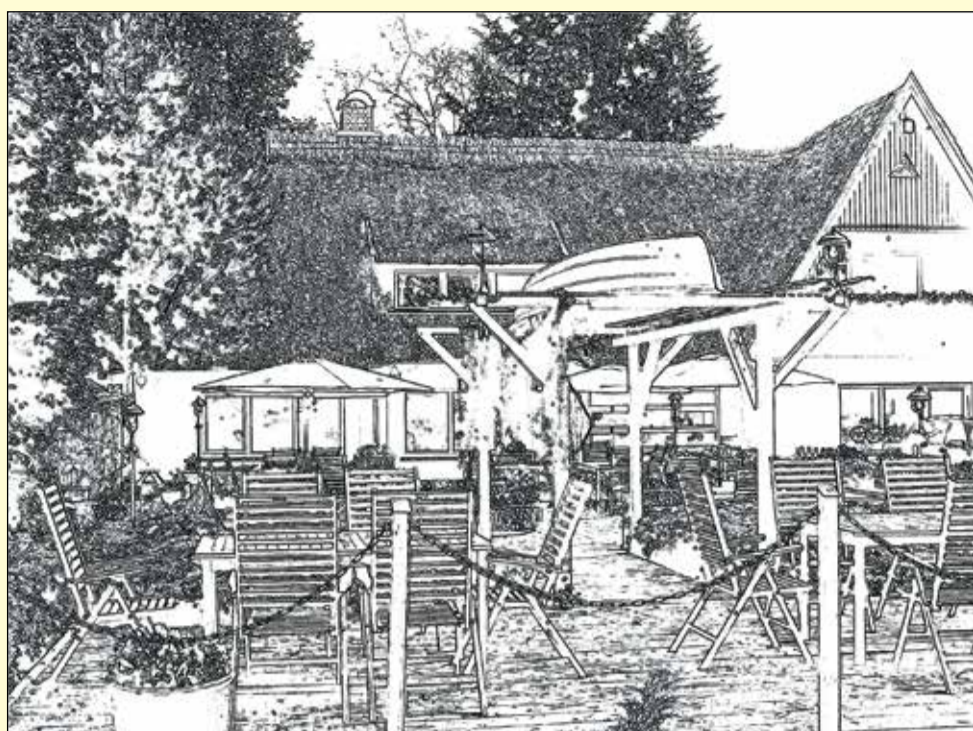
Japanische und chinesische Senchas entfalten schon nach kurzer Ziehzeit ihre wunderbar anregende Wirkung und geben den Duft von exotisch-fruchtigen Aromen frei.

Saisontee

Nicht alle Tees sind das ganze Jahr über erhältlich. Fragen Sie, welcher Tee im Fährhaus gerade Saison hat.

„Wenn dir kalt ist, wird Tee dich erwärmen,
Wenn du erhitzt bist, wird er dich abkühlen,
Wenn du bedrückt bist, wird er dich aufheitern,
Wenn du erregt bist, wird er dich beruhigen.“

William Gladstone (1809 – 1898)



Rotweine

Österreich „Zweigelt“, trocken
Unsere Empfehlung des Hauses
Weingut Hugl, fruchtige Aromen von Sauerkirsche,
vollmundig mit würzigem Abgang
Glas 0,2 l / 3,90

Argentinien „Herford“ Malbec, trocken
Wein mit sehr markantem Geschmack, fruchtig,
herb und vollmundig mit dunkelroter Farbe
Glas 0,2 l / 4,20

Spanien „Marquès de Tiròn“ Rioja, trocken
vollmundig am Gaumen
Glas 0,2 l / 4,20

Südafrika „Hagelsberg Meddelvlei Red“, trocken
voller, reifer, würziger Duft, viel Frucht am Gaumen,
lässt an getrocknete Feigen und Clementinen denken
Glas 0,2 l / 4,40

Spanien „Cal y Canto“ - Tempranillo / Merlot/Syrah,
trocken, ausgesprochen saftige Kirschfrucht
mit feinen Würzaromen
Glas 0,2 l / 4,20

Südafrika „Delheim“, Cabernet Sauvignon Shiraz,
trocken, schön ausgewogen mit lang anhaltenden
Pflaumen- und Beerenaromen, gestützt durch Würze
und Vanille-Untertöne
Glas 0,2 l / 4,80

*„Weintrinker laden die Zeit zu sich ein; sie hetzen sie
nicht und flüchten nicht vor ihr. Sie genießen den Wein,
weil sie nichts genießen wollen außer dem Wein.“*

Karlheinz A. Geißler

Weiß- und Roséweine

Deutschland, Pfalz „Wachenheimer“, halbtrocken
Müller Thurgau QBA, angenehm und vollmundig
Glas 0,2 l / 4,20

Deutschland „Naumburger Göttersitz“, trocken
Müller Thurgau QBA, leicht blumig duftend
mit zartem Muskatton,
Weingut Stefan Seeliger – Saale Unstrut
Glas 0,2 l / 4,80

Deutschland „Eichstetter Herrenbuck“,
Riesling, trocken
trocken-würziger Duft, viel Rasse und eine
belebende feine Säure
Glas 0,2 l / 4,40

Österreich „Grüner Veltliner“, trocken
rassig und elegant mit feinen Aromen,
kräftiger Wein mit viel Körper und Bukett
Glas 0,2 l / 3,90

Italien „Bardolino Chiaretto – Villa Rocca“,
Rosè, trocken
würzig, fruchtbetonter erfrischender Wein
mit Aromen von roten Beeren
Glas 0,2 l / 4,40

Frankreich „Domaine Pellehaut“, Rosè, trocken
Angenehm frischer Duft von Erdbeeren
und Himbeeren, wunderbar harmonisch
eingebundene Säure, die leicht beschwingt
Glas 0,2 l / 4,80

Pfalz, Weingut Emil Bauer,
Nußdorfer Scheurebe,
„Scheu aber geil“, Q.b.A., trocken
Strohgelb. Duft nach Pfirsich, Stachelbeere,
spritziger Limette und exotischer Ananas.
Ein frischer, junger Wein mit knackiger Säure und
eleganter Mineralität. Die feine Süße
unterstreicht die fruchtige Aromatik.
Fl. 0,75 l / 32,00

Mosel, Weingut Markus Molitor
Pinot Blanc „Haus Klosterberg“, Q.b.A., trocken
Duft nach Birne, rotem Apfel, Grapefruit, frischem
Heu und Wiesenblumen. Harmonisch ausgewogener
Geschmack, frisch, lebendiges Säurespiel, dicht.
Aromen von Ananas und reifer Grapefruit.
Im Abgang schöne Schiefermineralität,
Vanille und Zitrusfrüchte.
Fl. 0,75 l / 34,00

Spirituosen

Prosecco, Flasche	0,2 l	4,80		
Martini bianco	5cl	2,90		
Ramazotti	2cl	1,90	4cl	3,80
Jägermeister	2cl	1,90	4cl	3,80
Fernet Branca	2cl	1,90	4cl	3,80
Moskovskaya	2cl	2,10	4cl	4,10
Nordhäuser Doppelkorn	2cl	1,80	4cl	3,60
Malteser Aquavit	2cl	2,20	4cl	4,40
Baileys	2cl	1,90	4cl	3,80
Remy Martin	2cl	2,60	4cl	5,20
Asbach Uralt	2cl	2,10	4cl	4,20
Chantree	2cl	1,90	4cl	3,60
Jim Beam	2cl	2,20	4cl	4,40
Johnny Walker	2cl	2,20	4cl	4,40
Jack Daniels	2cl	2,20	4cl	4,40
Sambucca	2cl	1,90	4cl	3,80
Sherry	2cl	1,90	4cl	3,80
Grappa	2cl	1,90	4cl	3,80
Williams Birne	2cl	2,20	4cl	4,40
Campari O-Saft	0,2	4,60		
Aperol Spritz	0,2	5,80		

Sektkarte

Henkell & Co. Sektkellerei KG

Henkell Brut

Henkell Brut steht zart hellgelb und feinperlig im Glas. Sein dezenter Duft nach Citrus und anderen tropischen Früchten sowie sein lebendiges, vollmundiges Aroma, machen Henkell Brut zum Erlebnis für Sektkenner mit Sinn für das Besondere.

Flasche 0,7 l 22,00

Henkell Blanc de Blancs

Nach feiner Reifung wurde aus selektierten Partien eine erlesene Premiumcuvée kreiert. Im aufwendigen Verfahren hergestellt entstand ein großer Sekt mit den typischen feinen Aromen, einem noblen feinperligen Mousseux und einem großen Potential.

Flasche 0,7 l 22,00

Henkell Rose

Nur feinste Qualitäten aus den besten Weinanbaugebieten finden bei der Herstellung von Henkell Trocken Rose Verwendung. Sie formen sein feinfruchtiges Bukett und sein lang anhaltendes, feinperliges Mousseux

Flasche 0,7 l 22,00

Die „Dahme“ ist ein kleiner Nebenfluss der Spree und entspringt nahe der gleichnamigen Stadt. Sie schlängelt sich auf etwa 100 Kilometern durch heute noch unberührte Natur mit über 70 Seen, Kanälen und endlosen Wiesen und Wäldern und schafft dabei eine traumhafte Landschaft. In Berlin-Köpenick mündet sie kurz hinter der Schlossinsel in die Spree. Über die gebildeten Wasserwege kann man so über Berlin nach Mecklenburg und sogar bis an die Ostseeküste oder über den Spreewald bis in die Dresdener Umgebung schippern.

„An der Brücke zu Cöpenick treffen zwei Flüsse beinahe rechtwinklig zusammen: die ‚eigentliche‘ Spree und die ‚wendische‘ Spree letztere auch ‚die Dahme‘ geheißen. Die wendische Spree mehr noch als die eigentliche bildet eine große Anzahl prächtiger Seeflächen die durch einen dünnen Wasserfaden verbunden sind. Ein Befahren dieses Flusses bewegt sich also in Gegensätzen und während eben noch haffartige Breiten passiert wurden auf denen eine Seeschlacht geschlagen werden könnte drängt sich das Boot eine Viertelstunde später durch so schmale Defilés dass die Ruderstangen nach rechts und links hin die Ufer berühren. Und wie die Breite so wechselt auch die Tiefe. An einer Stelle Erdtrichter und Krater wo die Leine des Senkbleis den Dienst versagt und gleich daneben Pfuhle und Tümpel wo auch das flachgehendste Boot durch den Sumpfundgrund fährt. So diese Wasserstraße.“

Aus Theodor Fontanes
„Wanderungen durch die Mark Brandenburg“

