

Gerichte die auf der Tafel im Restaurant stehen könnten :-)

unsere Tagedafel wird täglich neu geschrieben.
Vier Vorspeifen, drei Fisch- und zwei Fleischhauptgerichte,
zwei Desserts und ein Sorbet wechseln täglich.
Möchten Sie wissen, was wir aktuell kochen, schauen Sie am
besten
auf unsere Facebook-Seite : Fährhaus Nessmersiel

Knusprig gebratene Jacobsmuscheln auf Rotkohl
Rohkostsalat mit aufgeschlagener Beurre blanc
11,50

Carpaccio von handgeschnittener Wattenmeer Makrele
in Limonen-Koriandermarinade mit Queller und
unserem Labskaus
11,50

Hausgemachte, klassische Pastete von Scampi und
Seeteufel im jahreszeitlichen Salatkranz
11,50

Zwierlei Thunfisch: fein gewürztes Tatar mit Avocado und Mango
und angebratenes und mariniertes Tataki
11,50

Exotisch gewürztes Hokaidokürbissüppchen
mit bestem Jaipurcurry und Tempura Riesengarnele
8,80

Hauptgerichte

Schnitzel - aus der Neßmersieler Deichlammkeule -
mit Pfifferlingen à la creme, kleinen Gründeicher
Gemüsen und hausgemachten Butterspätzle

19,50

Geschmortes Rippchenfleisch vom Neßmersieler
Salzwiesen-Jungbullen in Spätburgundersauce
mit Serviettenknödeln, Steinpilzen und wildem
Broccoli

23,50

Fangfrisches Schellfischfilet
mit fermentiertem Chinakohl-Kimchi gewürzt auf Gründeicher
Rübstiel
mit grober Senfsaatsauce, Rote Bete und heimischen Kartoffeln

19,80

BBQ-Seeteufelfilet auf hausgemachten Nudeln
mit Pimento - Chorizosauce und Rahmspinat

23,50

Seehechtfilet vom Grill auf Kurkuma Kartoffelstampf
mit orientalischer Tomatensauce, Rucola
und Cumin-Gartengemüse

19,80

Desserts

Weißes Schokoladen-Erdbeermousse
mit hausgemachtem Toffee
und Schoko-Crossie

8,50

Karamellisierte Ostfriesentee - Creme brûlée

8,50

Sorbet: von gesammelten Schlehen
mit Ziegler`s Schlehengeist

4,50