

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

unsere Tagedafel wird täglich neu geschrieben.
Vier Vorspeisen, 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

Vorspeisen

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

Zweierlei Thunfisch: fein gewürztes Tatar mit Avocado und
Mango und angebratenes und mariniertes Tataki

11,50

Gründeicher Gartenkräuter Schaumsüppchen mit handgepulsten
Krabben - allerbesten Qualität -

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

Karamellierte Ostfriesentee - Creme brûlée

8,50

Sorbet: von gesammelten Schlehen mit Ziegler`s Schlehengeist

4,50