



FÄHRHÜTTE 14

Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserer Fährhütte 14! Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich verwöhnen ... genießen Sie unsere frische Küche ... Erleben Sie die Fährhütte 14 ...

Vorspeisen

Tatar vom Simmentaler Rinderfilet
Kürbis // Gartenkresse // Holzofenbrot_(1,3,4,7,10) 18

Bauernbrotsalat
Pochiertes Hühnerei // Bergkräuter // Radieserl
_(1,3,7,8,10,12) 14

Chiemsee Renke nach „Matjes Art“
Hüttenkäse // Perlzwiebel // grüner Apfel_(1,4,7,9,10,12) 16

Frische Felsenaustern 4,50 /Stück
Chesterbrot // Zitrone // Orangenvinaigrette _(1,7,9,14)

Frühlingsalat
Kräutervinaigrette // Schwarzer Rettich // Falafel
_(1,6,8,10,11,12,13) 11,5
mit Landhendl aus dem Rauch 16

Suppe

FH14 Bouillabaisse
Baguette // Sauce Rouille _(1,2,3,4,9,10,12,14) 16/23

Cappuccino von der Erdartischke
Haselnuss // Topinamburpraline // Liebstöckel_(1,3,7,8,9,12) 10

Rote Beete Consommé
Cumin // Ochsenchwanzravioli // Beete _(1,3,6,9,12) 11

Pasta

Pappardelle
Rind & Kalb-Sugo // Taggiasca-Oliven // Buchenpilze
_(1,3,8,9,12) 15/19

Ricotta-Trüffel-Teigtaschen
Trüffel-Creme // gehobelter Trüffel _(1,3,7,9,12) 18/24

Kartoffel-Pilz Tortelloni
Speckschaum // Belper Knolle // Frühlingslauch
_(1,3,6,7,8,9,12) 16/20

Hauptgerichte

Vegetarisch:

Polentakuchen
Mini Mais // Ratatouille // Salsa Verde_(3,5,6,7,9,11,12) 18

Fisch:

Gebratener Skrei
Gerösteter Blumenkohl // Mandel // Junger Spinat _(1,4,7,8,9,12) 25

Rissolierter Pulpo
Kichererbse // gebratene Salatherzen // Miesmuscheln
_(1,4,5,6,7,11,12,13,14) 27

Tranchen von der Lachsforelle
Limonenschaum // Schwarzes Risotto // Lauchsaute _(1,4,7,9,12,14) 26

Fleisch:

Wiener Schnitzel
Kartoffel-Speck-Salat // Preiselbeeren _(1,3,4,7,12) 24

Lackierte Landhendl Brust
Birne // Hausgeräucherter Speck // vielerlei Bohnen_(1,6,7,8,9,10,12) 26

Kalbs T-Bone auf Heu gegart für 2
Senf-Bearnaise // Junge Möhren // Kalbsbries_(1,3,6,7,9,10,12) 70

Geschmorter Schweinebauch
Fruchtige Apfeljus // Spitzkohl // Röstzwiebelcreme _(6,7,9,10,12) 24,5

Steaks:

Ribeye aus Nebraska ca. 250 g 32
Simmentaler Filet ca. 220 g 31
Châteaubriand vom Simmentaler Rind ca. 450g
für 2 Personen 65

Saucen

Spicy Grill Sauce Foyot _(3,8,12), Bearnaise _(3,8,12)
Pfefferrahmsauce _(7,9,12), Café de Paris Butter _(7,10,12) je 3

Beilagen:

Handgeschnittene Pommes, Röstkartoffeln, Butterkartoffeln,
sautierter Blattspinat, Marktgemüse oder ein knackiger Haussalat
_(3,7,9,10,12,13) je 4

Dessert

Topfenparfait
Holunder // knuspriges vom Honig // Melisse_(1,3,7,8,12) 8

Spanischer Mandelkuchen
Orange // Earl Grey Tee // Zartbitterschokolade _(1,3,7,8,12) 9

Hausgemachte Eis & Sorbet pro Kugel 3

// NEU // CHEF CHOICE MENÜ // NEU //

Lassen Sie sich von unserer Küche mit einem Überraschungsmenü verwöhnen.
Von 2 bis 8 Personen und nur pro Tisch buchbar!

3 Gänge 48 // 4 Gänge 58

Fährhütte14 | Weißachdamm 50 | 83700 Rottach-Egern | www.faebrhuefte14.de | info@faehrhuetten14.de

Lebensmittel-Kennzeichnung: 1 Glutenhaltiges Getreide; 2 Krebstiere; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Erdnüsse; 6 Sojabohnen; 7 Milch (einschl. Laktose); 8 Schalenfrüchte; 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesamsamen; 12 Schwefeldioxid und Sulphite; 13 Lupinen; 14 Weichtiere
Alle Preise inkl. gesetzlichen MwSt.