



Landgasthaus
FÄHRHAUS SPIEKERHÖRN

Vorspeisen

- Gebackener Camembert mit gefüllter Frucht, Brot & Butter A, D € 7,50
Scampi auf Blattsalat mit Knoblauchdip, Brot & Butter C, D € 7,50

Suppen

- Spiekerhörner Fischsuppe B, C € 6,50
Kartoffelsuppe mit Krabben C, D € 6,00

Fisch

- Seelachsfilet gebraten mit Remoulade & Bratkartoffeln A, B, G € 15,70
Schollenfilet mit Nordseekrabben,
Sauce Hollandaise & Pellkartoffeln A, B, C, G, I € 17,50
Zanderfilet mit Apfel-Mandel-Gemüse & Pellkartoffeln A, B, € 16,70
Hamburger Pannfisch mit Senfsauce & Bratkartoffeln A, B, D, H, I € 16,70

Fleisch

- Spiekerhörner Platte
Schweinenacken, Rinderfilet, Putensteak,
Champignon-Zwiebel-Gemüse, Bratkartoffeln & Kräuterbutter D € 19,00
Rindermedaillons mit Champignon-Zwiebel-Gemüse,
Broccoli & Kroketten A € 22,50
Züricher Geschnetzeltes vom Schwein mit Spätzle A, D € 14,50
Puten- oder Nackensteak mit Champignon-Zwiebel-Gemüse,
Bratkartoffeln & Kräuterbutter D € 15,20
Schweinefilet in Tomaten-Chutney mit Kräuterkartoffeln A, D € 16,50
Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites A, G € 13,00
Jäger- oder Zigeunerschnitzel mit Pommes Frites A, D, G € 14,50



Landgasthaus
FÄHRHAUS SPIEKERHÖRN

Rustikales

Roastbeef mit Salat, Bratkartoffeln & Remouladensauce D, I	€ 16,50
Sauerfleisch mit Bratkartoffeln & Remouladensauce D, I, K	€ 14,50
Currywurst mit Pommes Frites E, I	€ 7,00
Bunter Salat mit Putenstreifen oder Fischfilet, Brot & Butter A, B, D	€ 11,50
Bauernfrühstück mit Katenschinken G, K	€ 8,90
Holsteiner Platte – Roastbeef, Sauerfleisch, Räucherlachs, Krabben & Bratkartoffeln A, B, E, I, K	€ 17,00
Spätzlepfanne mit Putenstreifen A, D	€ 12,50
Krabbenbrot mit Spiegelei C, G	€ 11,50
Pasta in Tomaten-Chutney mit Rinderstreifen oder Garnelen A, C, D	€ 14,50

Unsere Empfehlung

kleiner Beilagensalat	€ 3,50
-----------------------	--------

*Wir sind verpflichtet, Sie über folgende Inhaltsstoffe und Allergene aufzuklären:
Diese Inhaltsstoffe sind bei uns gekennzeichnet:*

A Gluten

G Eier

B Fisch

H Senf

C Krebstiere

I mit Konservierungsstoff

D Milch und Laktose

J koffeinhaltig

E mit Antioxidationsmittel

K Nitrit-Pökelsalz

F Nüsse



Landgasthaus
FÄHRHAUS SPIEKERHÖRN

Dessert



Unsere Klassiker

lauwarmer Eiskaffee mit Vanilleeis, Karamellsauce & Sahne	€ 5,00
Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne	€ 6,50
Waffeln mit heißen Kirschen, Vanilleeis & Sahne	€ 6,50
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen & Sahne	€ 6,00
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis & Sahne	€ 6,50

Unsere „Genuss-Becher“

Spiekerhörner Erlebnisbecher Lakritzeis, Pfefferminzeis & Himbeersorbet mit Sahne & Schokoladensauce	€ 6,50
Melonenbecher Erdbeersorbet, Himbeersorbet & Meloneneis auf Melonensalat mit Sahne	€ 6,50
Nussbecher Wallnusseis, Pistazieneis, Nutellaeis mit Nüssen, Sahne & Karamellsauce	€ 6,50
Hot Chili-Becher 2x Schokolade-Chili-Eis & Vanilleeis auf Orangensalat mit Sahne	€ 6,50
Kinderbecher ☺ Nutellaeis & Erdbeersorbet mit Sahne & Schokolinsen	€ 3,50
.....	
drei Kugeln gemischtes Eis mit Sahne	€ 4,50
eine Kugel Eis	€ 1,20

Wir servieren Ihnen Eis aus der Region! Der „Hof Hochgenuss“ in Elskop bietet eine so große Geschmacksvielfalt, dass es für uns eine Freude ist, eine kleine Auswahl anbieten zu dürfen. Wir haben uns bewusst für die außergewöhnlichen Sorten entschieden! Ihr Geschmackssinn wird hier auf die Probe gestellt – eben ein wahrer „Hochgenuss“!



Landgasthaus
FÄHRHAUS SPIEKERHÖRN

Getränke



Biere

Dithmarscher & Dithmarscher Dunkel vom Fass	0,3l	€ 3,00
	0,4l	€ 3,50
Alsterwasser	0,3l	€ 3,00
	0,4l	€ 3,50
Maisel´s naturtrüb	0,5l	€ 4,20
Maisel´s Dunkel	0,5l	€ 4,20
Maisel´s alkoholfrei	0,5l	€ 4,20
Dithmarscher alkoholfrei	0,33l	€ 3,30

Softdrinks

St. Michaelis Mineralwasser medium & still	0,25l	€ 2,00
	0,75l	€ 5,80
Apfelschorle	0,3l	€ 3,00
	0,4l	€ 3,50
Saftschorle Cranberry, Rhabarber, Johannisbeere, Mango *	0,3l	€ 3,00
	0,4l	€ 3,50
Coca Cola & Coca Cola zero J	0,3l	€ 3,00
	0,4l	€ 3,50
Spezi, Fanta & Sprite	0,3l	€ 3,00
	0,4l	€ 3,50
Schweppes lemon	0,3l	€ 3,20
Schweppes Ginger Ale	0,3l	€ 3,20
Schweppes Tonic Water	0,3l	€ 3,20

Säfte

* Apfel, Orange, Johannisbeere, Traube, Banane, Kirsch, Cranberry, Mango & KiBa	0,3l	€ 3,00
	0,4l	€ 3,50

Perlendes

Sekt	0,1l	€ 3,50
Secco	0,1l	€ 3,70
Hugo	0,2l	€ 4,80
Aperol Spritz	0,2l	€ 4,80
Weißweinschorle	0,2l	€ 4,30

Weißwein

Grauburgunder Königschaffhausen	0,2l	€ 5,20
	0,75l	€ 18,95
Müller-Thurgau (halbtrocken)	0,2l	€ 5,00
	0,75l	€ 18,50
Pino Grigio	0,2l	€ 4,70
	0,75l	€ 17,50
Trio Cuvée, Weingut Sander	0,2l	€ 5,60
	0,75l	€ 22,00

Unsere Empfehlung für Sie: „Trio“

Teuflich süffig, Sander's Antwort auf den Pinot Grigio, ausgeglichenes Zusammenspiel von vielschichtigen Aromen und milder Säure

Rotwein

Spätburgunder	0,2l	€ 5,20
	0,75l	€ 18,45
Dornfelder (halbtrocken)	0,2l	€ 4,80
	0,75l	€ 17,50
Merlot	0,2l	€ 4,50
	0,75l	€ 17,50
Vollmond Cuvée, Weingut Gehring	0,2l	€ 5,80
	0,75l	€ 22,00

Unsere Empfehlung für Sie: „Vollmond“

Rotwein aus Rheinhessen mal ganz anders – saftig und vielschichtig mit den Aromen von Beeren und Kirschen im vollmundigen Geschmack. Ein echter Genuss – nicht nur bei Vollmond!

Rosé

Spätburgunder Weißherbst	0,2l	€ 4,70
	0,75l	€ 18,50



Landgasthaus
FÄHRHAUS SPIEKERHÖRN

Kaffeespezialitäten & heiße Getränke

Tasse Kaffee / entkoffeiniert	€ 1,90
Kännchen Kaffee / entkoffeiniert	€ 3,50
Cappuccino	€ 2,90
Espresso	€ 1,90
doppelter Espresso	€ 3,50
Milchkaffee	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,30
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 3,50
Großes Glas Tee – verschiedene Sorten*	€ 2,90
Glühwein	€ 3,50
Grog	€ 3,50

* Nana-Minze, Hibiskus-Cranberry, Himalaya Darjeeling First Flush, Grüner Tee PI LO Chun, Rooibos Vanille-Sahne

Aperitif

Fruchtcocktail	0,1l	€ 3,00
Portwein / Sherry Sandemann	4cl	€ 4,00
Martini	4cl	€ 4,00

Digestif

Oldesloher Korn	2cl	€ 2,00
Helbing Kümmel	2cl	€ 2,00
Maltaser	2cl	€ 2,50
Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl	€ 2,50
Linie Aquavit	2cl	€ 2,80
Jägermeister	2cl	€ 2,30
Baileys auf Eis	2cl	€ 2,70

DAS Landgasthaus mit Catering

Nutzen Sie unseren Catering-Service und feiern Sie in den eigenen vier Wänden!

Ob Familienfest oder Hochzeit, Jubiläum, Vereins- oder Firmenfeier – wir bieten Ihnen für jeden denkbaren Anlass ein besonderes Catering.

Auch große Veranstaltungen mit bis zu 500 Personen werden von uns nach Ihren Wünschen individuell bedient. Selbstverständlich liefern wir Ihnen auch sämtliches Zubehör wie Geschirr und Gläser, Bierwagen und dazu eine schöne Tischdekoration.

Sie können sich als Gastgeber entspannt zurücklehnen und sich ganz Ihren Gästen widmen – die Arbeit erledigen wir für Sie!





Landgasthaus
FÄHRHAUS SPIEKERHÖRN

Unsere Saisonkarte



Vorspeisen

Entenbruststreifen auf Blattsalat mit Brot & Butter	€ 7,50
Carpaccio vom Rehrücken mit Preiselbeer-Orangen-Dip, Brot & Butter	€ 7,00

Hauptgänge

½ Ente mit gefüllter Frucht, Rotkohl & Knödel	€ 16,50
Entenbrust mit Broccoli, Orangensauce & Kroketten	€ 18,50
Hamburger Gänsekeule mit Rotkohl & Kroketten	€ 15,50
Wildgulasch mit Spätzle	€ 14,50
Rehkeule mit gefüllter Frucht, Preiselbeersauce, Rosenkohl & Kroketten	€ 17,50
Rinderschnitzel auf Salat mit Potato Dippers	€ 17,50
2 kleine Schollen in Speck gebraten mit Bratkartoffeln	€ 15,00
Grünkohl mit Kassler, Schweinebacke, Kochwurst & süßen Kartoffeln	€ 15,00