



FÄHRHÜTTE 14

LIEBE GÄSTE,

herzlich willkommen in unserer Fährhütte 14!
Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von unserem
Küchenteam unter Magdalena Klein verwöhnen...

VORSPEISEN

Tatar vom Simmentaler Rind Sommertrüffel // violette Kartoffeln // Wachtelei <small>(3,4,6,7,10)</small>	18
Gebeizte Buttermakrele Estragon // Mangovinaigrette // vielerlei Erbsen <small>(1,3,4,5,6,7,8,9,10,12)</small>	16
Garten Tomaten Burrata // Thai Basilikum // Pepperonata <small>(1,7,10,12)</small>	14
Sommersalat Aprikose // süß-saure Pfifferlinge // Bauernbrot <small>(1,5,9,10,12)</small>	11.5

SUPPE

FH14 Bouillabaisse Baguette // Sauce Rouille <small>(1,2,3,4,9,10,12,14)</small>	16/23
Gazpacho von der Wassermelone Pulpo // Estragon // Baharat <small>(1,3,7,9,12,14)</small>	9.5

PASTA

Pappardelle Rind & Kalbsugo // Taggiasca Oliven // Pecorino <small>(1,3,8,9,12)</small>	15/19
Ricotta – Trüffel – Teigtaschen Trüffel – Creme // gehobelter Trüffel <small>(1,3,7,9,12)</small>	18/24
Schwarze Tagliatelle Garnele // Zitronengrasschaum // Frühlingslauch <small>(1,2,3,4,6,7,9,12,14)</small>	16/20

HAUPTGERICHTE

Vegetarisch

Salz Zitronen Cous Cous Kopfsalat // Almjoghurtluft // Granatapfel <small>(1,5,6,7,8,9,11,12,13)</small>	18
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

HAUPTGERICHTE

Fisch

Gebratener Adlerfisch Passe Pierre // Miesmuschel // Fenchel <small>(4,6,7,8,9,12,14)</small>	25
Gebratene Renke aus dem Tegernsee Karotte // Erdapfelstampf // Senfschaum <small>(1,4,5,6,7,8,9,10,12)</small>	25
Lotte „au Vin“ auch für zwei Gerösteter Knoblauch // Poverade // Kapern <small>(4,8,9,12)</small>	26/49

FH14 – Se(e)afod Platte auf Eis – ab 2 Personen 39 p.P.
Kräuterbaguette // Dips // Austervinaigrette (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

Fleisch

Wiener Schnitzel Kartoffel-Speck-Salat // Preiselbeeren <small>(1,3,4,7,12)</small>	24
Confiertes Kaninchen Babymais // grünes Tomatensugo // Maisbrot <small>(1,3,5,6,7,9,11,12,13)</small>	25
Rosa gebratenes Bavette Kirsche // Pak Choi // Pomme Bearnise <small>(3,6,7,8,9,12,13)</small>	28
Ribeye von der Traunsteiner Färse ca. 250 gr.	32
Simmentaler Filet ca. 220 gr.	31
Châteaubriand vom Simmentaler Rind ca 450 gr. Für 2 Personen	65

Saucen

Spicy Grill Sauce Foyot <small>(3,8,12)</small> , Bearnaise <small>(7,8,12)</small> , Pfefferrahmsauce <small>(7,9,12)</small> , Café de Paris Butter <small>(7,10,12)</small>	je 3
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

Beilagen

Steakhouse Pommes, Röstkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, sautierter Blattspinat, Marktgemüse oder Haussalat <small>(3,7,9,10,12,13)</small>	je 4
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

Dessert

Zitronentarte Erdbeere // Pistazienpesto // Verbene <small>(1,3,5,7,8,13)</small>	8
Geeiste Kokospraline Kaffee // Passionsfrucht // Nougat <small>(1,3,7,8,12,13)</small>	9
Hausgemachtes Eis & Sorbet <small>(3,7,8)</small>	pro Kugel 3

// CHEF'S CHOICE MENÜ //

Lassen Sie sich von unserer Küche mit einem Überraschungsmenü verwöhnen.
Von 2 bis 8 Personen und nur pro Tisch buchbar!
3 Gänge 46 // 4 Gänge 58

Fährhütte14 | Weißachdamm 50 | 83700 Rottach-Egern | www.faebrhuetten14.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.



#fh14