

RESTAURANT
FÄHRHAUS

schlemmen unter'm Schilfdach

Getränke und Dessert



**Wir backen täglich frischen Kuchen,
über das Angebot informiert Sie gern
unser Servicepersonal**

**Eisspezialitäten
aus der Manufaktur
„ICEGUERILLA“**

„Süße Überfahrt“

**1 Crêpe mit Mandelsplittern, 1 Kugel Meistervanille
und frischer Sahne 7,50**

Schlemmerbecher

**2 Kugeln Tahiti Limette Minze
mit 2 Tafeln After Eight 7,50**

Wilde Beeren

**2 Kugeln Meistervanille mit Waldbeeren
und frischer Sahne 7,50**

Genießerbecher

**1 Kugel Kaffee und 1 Kugel Edelmetall Nougat
mit Karamelsoße, frischer Sahne
und Haselnusskrokant 7,50**

Alkoholfreie Getränke

Premiumsäfte von Granini:

Bananensaft	0,2	3,20
Orangensaft	0,2	3,20
Apfelsaft, naturtrüb	0,2	3,20
Kirschnektar	0,2	3,20
Tomatensaft	Fl. 0,2	3,20
Cola*, Fanta, Sprite	0,3	3,10
Cola*, Fanta, Sprite	0,5	5,10
Wasser still, medium, sprudel		
	0,25	2,10
	0,5	4,20
	1,0	8,40
Basilikum Ingwer Limonade	Fl. 0,25	3,80
Coca-Cola light*	Fl. 0,2	3,20
Flasche Bitter Tonic**	Fl. 0,2	3,20
Flasche Bitter Lemon**	Fl. 0,2	3,20
Flasche Ginger Ale	Fl. 0,2	3,20
Apfelschorle	0,3	3,40
Apfelschorle	0,5	5,60

*„Das Genießen eines Geschmacks
konzentriert sich auf Zunge und Gaumen
obwohl er häufig nicht dort beginnt,
wesentlicher Teil dieses Genusses
liegt in Sinnen,
Gesicht, Geruch, Tastsinn und auch Gehör.“*

Isabell Allende

Flaschenbier

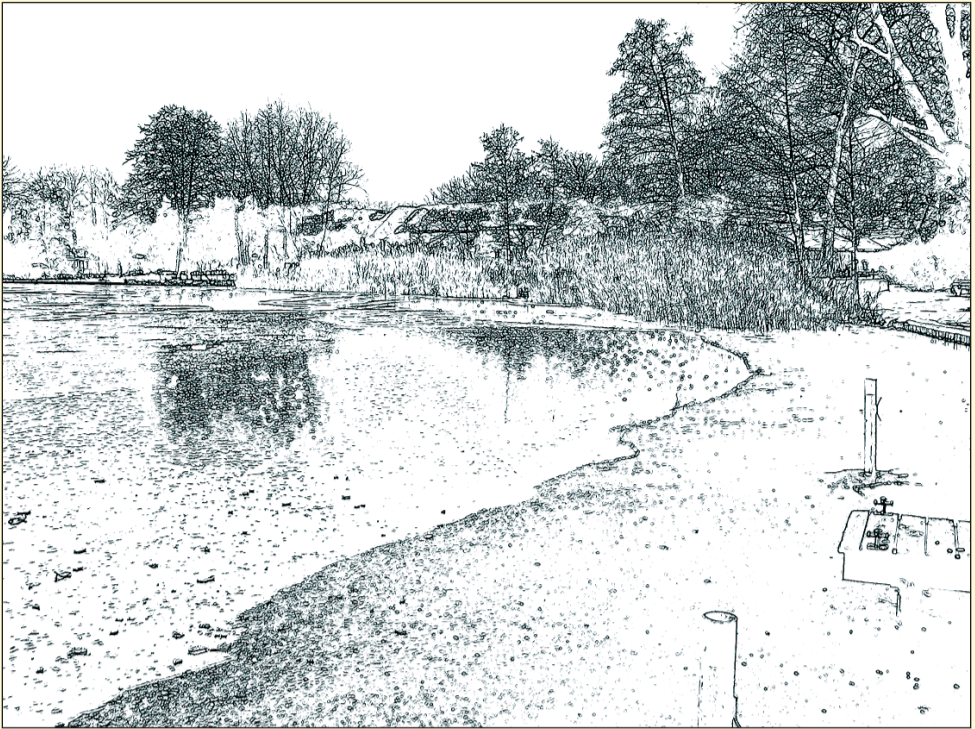
Paulaner Hefe alkoholfrei	0,5	5,20
Paulaner Hefe	0,5	5,20
Paulaner Kristall	0,5	5,20
Jever	0,33	3,80
Jever alkoholfrei	0,33	3,80
Malzbier	0,33	3,20
Radler alkoholfrei	0,5	5,20

Bayrische Bierspezialitäten vom Fass

Paulaner Dunkel	0,3	3,60
Paulaner Dunkel	0,5	5,90
Hacker-Pschorr Pilsner	0,3	3,60
Hacker-Pschorr Pilsner	0,4	4,80
Radler	0,3	3,60
Radler	0,4	4,80

* koffeinhaltig

** chininhaltig



„Die beste Methode, das Leben angenehm zu verbringen, ist, guten Kaffee zu trinken. Und wenn man keinen haben kann, so soll man versuchen, so heiter und gelassen zu sein, als hätte man guten Kaffee getrunken.“

Jonathan Swift

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	2,80
Große Tasse Kaffee	4,40
Espresso	2,80
Doppelter Espresso	5,60
Espresso Macchiato	2,90
Doppelter Espresso Macchiato	5,80
Milchkaffee	4,80
Latte Macchiato	4,80
Heiße Schokolade	4,60
Cappuccino	3,60

Tee in loser Qualität

aus dem Hause TeeGschwendner

Tee-Pott, ca. 0,25 l

3,80

Ostfriesische Broken-Mischung

Kräftige ostfriesische Haushaltsmischung aus Assam und indonesischen Teesorten, dunkle, ergiebige Tasse in Mediumqualität, 5 Min. ziehen lassen.

Der Ostfrieser genießt diesen Tee mit einem Stück Kluntje und einem Teelöffel Sahne.

Zauberflöte

Eine Mischung aus Zitronenschalen, Apfelstückchen, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen und Aroma; Zitrus-Kalamansi-Geschmack, je nach Geschmack 5 bis 10 Min. ziehen lassen.

Der in ihm enthaltene Hibiskus hat einen hohen natürlichen Vitamin-C-Gehalt.

Marokkanische Minze

Eine Mischung aus bestem chinesischem Gunpowder und süßer, aber dennoch frischer Minze, 2 Min. ziehen lassen.

Dieser Grüntee hat einen intensiven Pfefferminzgeschmack und ist eine typische Teespezialität aus Marokko.

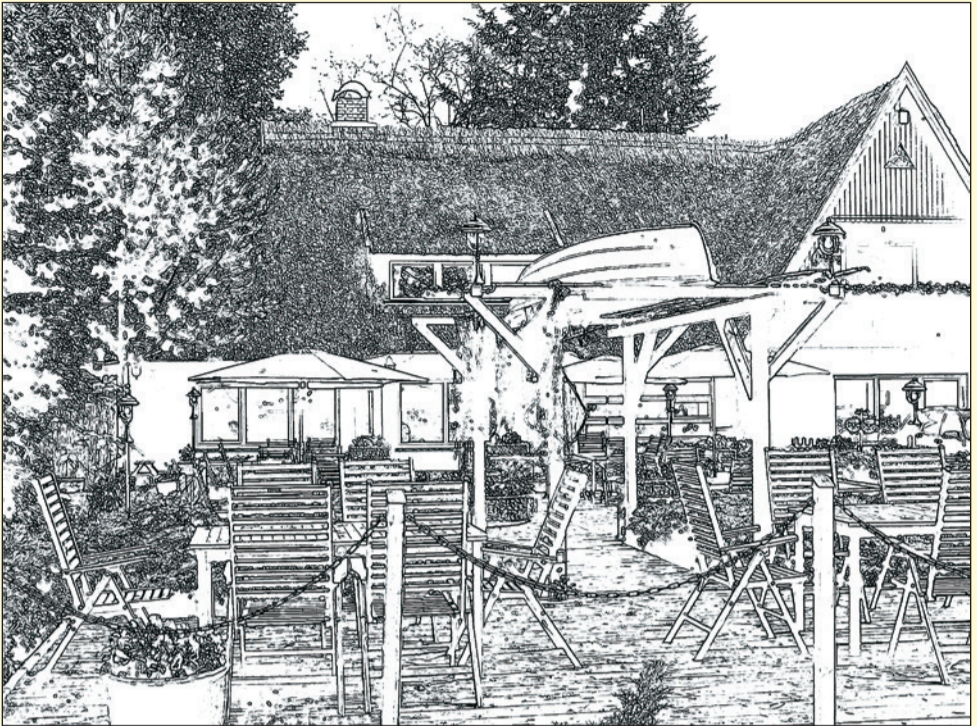
Marani

Grüner Tee aus Japan und China gemischt mit Sonnenblumen-, Rosenblüten, Kornblumenblüten und Aroma, 2 Min. ziehen lassen.

Japanische und chinesische Senchas entfalten schon nach kurzer Ziehzeit ihre wunderbar anregende Wirkung und geben den Duft von exotisch-fruchtigen Aromen frei.

*„Wenn dir kalt ist, wird Tee dich erwärmen,
Wenn du erhitzt bist, wird er dich abkühlen,
Wenn du bedrückt bist, wird er dich aufheitern,
Wenn du erregt bist, wird er dich beruhigen.“*

William Gladstone (1809 – 1898)



Rotweine

Österreich „Zweigelt“, trocken
Unsere Empfehlung des Hauses
Weingut Hugl, fruchtige Aromen von Sauerkirsche,
vollmundig mit würzigem Abgang
Glas 0,2 l / 5,90

Spanien „Montecillo Crianza“ Rioja, trocken
Aromen von Brombeere und Kirsche,
kraftvoll, harmonisch mit weichen Taminen
Glas 0,2 l / 6,20

Südafrika „Impossible Red“, trocken
markante Noten von Mokka,
dunkler Schokolade und Kaffee sowohl
mit fruchtigen Elementen
Glas 0,2 l / 6,20

Spanien „Cal y Canto“ - Tempranillo / Merlot/Syrah,
trocken, ausgesprochen saftige Kirschfrucht
mit feinen Würzaromen
Glas 0,2 l / 6,20

Südafrika „Delheim“, Cabernet Sauvignon Shiraz,
trocken, schön ausgewogen mit lang anhaltenden
Pflaumen- und Beerendaromen, gestützt durch Würze
und Vanille-Untertöne
Glas 0,2 l / 6,20

*„Weintrinker laden die Zeit zu sich ein; sie hetzen sie
nicht und flüchten nicht vor ihr. Sie genießen den Wein,
weil sie nichts genießen wollen außer dem Wein.“*

Karlheinz A. Geißler

Weiß- und Roséweine

Deutschland, Pfalz „Wachenheimer“, halbtrocken
Müller Thurgau QBA, angenehm und vollmundig
Glas 0,2 l / 6,20

Deutschland „Naumburger Göttersitz“, trocken
Müller Thurgau QBA, leicht blumig duftend
mit zartem Muskatton,
Weingut Stefan Seeliger – Saale Unstrut
Glas 0,2 l / 6,90

Deutschland „Eichstetter Herrenbuck“,
Riesling, trocken
trocken-würziger Duft, viel Rasse und eine
belebende feine Säure
Glas 0,2 l / 6,20

Österreich „Grüner Veltliner“, trocken
rassig und elegant mit feinen Aromen,
kräftiger Wein mit viel Körper und Bukett
Glas 0,2 l / 5,80

Italien „Bardolino Chiaretto – Villa Rocca“,
Rosè, trocken
würzig, fruchtbetonter erfrischender Wein
mit Aromen von roten Beeren
Glas 0,2 l / 5,90

Frankreich „Domaine Pellehaut“, Rosè, trocken
Angenehm frischer Duft von Erdbeeren
und Himbeeren, wunderbar harmonisch
eingebundene Säure, die leicht beschwingt
Glas 0,2 l / 6,90

Pfalz, Weingut Emil Bauer,
Nußdorfer Scheurebe,
„Scheu aber geil“, Q.b.A., trocken
Strohgelb. Duft nach Pfirsich, Stachelbeere,
spritziger Limette und exotischer Ananas.
Ein frischer, junger Wein mit knackiger Säure und
eleganter Mineralität. Die feine Süße
unterstreicht die fruchtige Aromatik.
Fl. 0,75 l / 34,00

Mosel, Weingut Markus Molitor
Pinot Blanc „Haus Klosterberg“, Q.b.A., trocken
Duft nach Birne, rotem Apfel, Grapefruit, frischem
Heu und Wiesenblumen. Harmonisch ausgewogener
Geschmack, frisch, lebendiges Säurespiel, dicht.
Aromen von Ananas und reifer Grapefruit.
Im Abgang schöne Schiefermineralität,
Vanille und Zitrusfrüchte.
Fl. 0,75 l / 36,00

Spirituosen

Ramazotti	2cl	2,50	4cl	5,00
Jägermeister	2cl	2,50	4cl	5,00
Fernet Branca	2cl	2,50	4cl	5,00
Moskovskaya	2cl	2,50	4cl	5,00
Malteser Aquavit	2cl	2,50	4cl	5,00
Baileys	2cl	2,50	4cl	5,00
Chantree	2cl	2,50	4cl	5,00
Jim Beam	2cl	2,50	4cl	5,00
Jack Daniels	2cl	2,50	4cl	5,00
Sambucca	2cl	2,50	4cl	5,00
Grappa	2cl	2,50	4cl	5,00
Obstler	2cl	2,50	4cl	5,00
Hochmoorgeist	2cl	3,20	4cl	6,40
Prosecco		5,20		
Martini bianco		4,80		
Aperol Spritz		6,90		
Wiskey Cola		7,50		
Havanna Club Cola		7,50		
Gin Tonic		9,50		

Sektkarte

Henkell & Co. Sektkellerei KG

Henkell Brut

Henkell Brut steht zart hellgelb und feinperlig im Glas. Sein dezenter Duft nach Citrus und anderen tropischen Früchten sowie sein lebendiges, vollmundiges Aroma, machen Henkell Brut zum Erlebnis für Sektkenner mit Sinn für das Besondere.

Flasche 0,7 l 32,00

Henkell Blanc de Blancs

Nach feiner Reifung wurde aus selektierten Partien eine erlesene Premiumcuvée kreiert. Im aufwendigen Verfahren hergestellt entstand ein großer Sekt mit den typischen feinen Aromen, einem noblen feinperligem Mousseux und einem großen Potential.

Flasche 0,7 l 32,00

Henkell Rose

Nur feinste Qualitäten aus den besten Weinanbaugebieten finden bei der Herstellung von Henkell Trocken Rose Verwendung. Sie formen sein feinfruchtiges Bukett und sein lang anhaltendes, feinperliges Mousseux

Flasche 0,7 l 32,00

Champagner

**MOET CHANDON
ICE IMPERIAL**

Flasche 0,7 l 105,00

**MOET CHANDON
ICE IMPERIAL ROSE**

Flasche 0,7 l 125,00

alle Preisangaben in dieser Karte in Euro

Die „Dahme“ ist ein kleiner Nebenfluss der Spree und entspringt nahe der gleichnamigen Stadt. Sie schlängelt sich auf etwa 100 Kilometern durch heute noch unberührte Natur mit über 70 Seen, Kanälen und endlosen Wiesen und Wäldern und schafft dabei eine traumhafte Landschaft. In Berlin-Köpenick mündet sie kurz hinter der Schlossinsel in die Spree. Über die gebildeten Wasserwege kann man so über Berlin nach Mecklenburg und sogar bis an die Ostseeküste oder über den Spreewald bis in die Dresdener Umgebung schippern.

„An der Brücke zu Cöpenick treffen zwei Flüsse beinahe rechtwinklig zusammen: die ‚eigentliche‘ Spree und die ‚wendische‘ Spree letztere auch ‚die Dahme‘ geheißen. Die wendische Spree mehr noch als die eigentliche bildet eine große Anzahl prächtiger Seeflächen die durch einen dünnen Wasserfaden verbunden sind. Ein Befahren dieses Flusses bewegt sich also in Gegensätzen und während eben noch haffartige Breiten passiert wurden auf denen eine Seeschlacht geschlagen werden könnte drängt sich das Boot eine Viertelstunde später durch so schmale Defilés dass die Ruderstangen nach rechts und links hin die Ufer berühren. Und wie die Breite so wechselt auch die Tiefe. An einer Stelle Erdtrichter und Krater wo die Leine des Senkbleis den Dienst versagt und gleich daneben Pfuhle und Tümpel wo auch das flachgehendste Boot durch den Sumpfundgrund fährt. So diese Wasserstraße.“

*Aus Theodor Fontanes
„Wanderungen durch die Mark Brandenburg“*

