Fährhaus

CAFÉ · RESTAURANT · EVENTS

WINTER 2026







GÄNSEZEIT

Wenn die Tage kürzer und es draußen kühler wird, beginnt die Zeit für einen der schönsten Klassiker der Herbstküche: die Gans.

Bei uns kommt sie so auf den Tisch, wie sie schon bei Großmutter zum Festessen gehörte, mit viel Geduld zubereitet und mit allem, was dazugehört.

Unsere Gänsekeule und Gänsebrust wird langsam im Ofen geschmort bis das Fleisch butterweich vom Knochen fällt und die Haut goldbraun und knusprig ist.

Dazu servieren wir Rotkohl, der langsam mit Äpfeln, Gewürzen und einem Schuss Rotwein geschmort wird. Außerdem hausgemachte Klöße, locker und zart, ideal, um die dunkle, kräftige Sauce aufzunehmen.

Die lecker duftenden Bratäpfel werden im Ofen gebacken und bieten mit ihrer fruchtigen Füllung einen feinen Kontrast zum kräftigen Fleisch. Das Ganze wird abgerundet durch eine dunkle Gänsesauce, die nach traditionellem Rezept zubereitet wird.

MUSCHELZEIT

Wenn der Herbst beginnt, kommen bei uns wieder traditionell die Muscheln auf den Tisch. Wir servieren sie frisch und aromatisch im großen Topf auf zwei Arten.

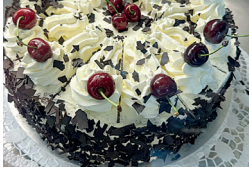
MUSCHELN RHEINISCHE ART

In Weißwein-Sud gegart, mit Zwiebeln, Lauch, Sellerie und Karotten, dazu frisches Brot oder knusprige Pommes.

MUSCHELN MEDITERRAN

Mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Kräutern und einem Schuss Weißwein, ein Hauch Süden auf dem Teller.





WEIHNACHTSZEIT

In der Weihnachtszeit können Sie bei uns zwischen verschiedenen winterlichen Gerichten wählen.

Wir freuen uns, Sie in der besinnlichen Zeit vor Weihnachten kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

WEIHNACHTEN 2026

Heiligabend bleibt das Fährhaus geschlossen!

Am 1. und 2. Weihnachtsfeiertag bieten wir Ihnen ab 12 Uhr zwei Menüs zur Auswahl sowie unsere beliebtesten Gerichte à la Carte.
Nähere Informationen erhalten Sie von unserem Fährhaus-Team.

SILVESTER 2026

Das Jahr geht zu Ende, und wir laden Sie ein, den letzten Abend des Jahres bei uns zu beginnen. Bevor die Feier startet, verwöhnen wir Sie in gemütlicher Atmosphäre mit gutem Essen, aufmerksamen Service und genug Zeit, um in Ruhe anzustoßen und das Jahr Revue passieren zu lassen.

Dabei stehen Ihnen zwei sorgfältig abgestimmte Menüs sowie eine reduzierte Karte zur Auswahl.
Nähere Informationen erhalten Sie von unserem Fährhaus-Team.

Ein festlicher Genuss für alle, die den Abend kulinarisch besonders beginnen möchten.

Ob früh am Nachmittag oder am frühen Abend, wir sind ab 16 Uhr für Sie da.

Wählen Sie die Zeit, die am besten zu Ihrem Silvesterabend passt.

Wir freuen uns Sie kulinarisch durch den Herbst zu begleiten und gemeinsam das Jahr ausklingen zu lassen!



OKTOBER, NOVEMBER UND DEZEMBER

ab 12 Uhr geöffnet – durchgehende Küche
Montag ist Ruhetag

24.12. 2026 geschlossen

25./26.12. 2026 ab 12 Uhr geöffnet – durchgehende Küche
31.12.2026 ab 16 Uhr geöffnet – durchgehende Küche

Bitte reservieren Sie rechtzeitig für die Feiertage und Silvester.













Fährhaus

CAFÉ · RESTAURANT · EVENTS

Marwick 26 . 46487 Wesel-Bislich

Gern nehmen wir Ihre Reservierung
telefonisch entgegen! **Fon 02859.9010276**

Sie finden uns auch im Internet
www.mein-faehrhaus.de meinfaehrhaus