
Restaurant
“Graf Luckner”
im Seehotel Fährhaus

Ihre Genusswerkstatt

Vorspeisen

Sauerrahm / Krabben / Kürbis

Sauerrahmterrine mit Krabben, eingelegtem Kürbis
und geröstetem Speck

9,50 EUR

Jakobsmuschel / Feige / Ziegenkäse

Jakobsmuscheln mit Feige, Ziegenkäse
und Spieker - Schinken

10,50 EUR

Rotkohl / Wachtel / Cassis

Rotkohlsalat mit gebratener Wachtelbrust
und Cassisreduktion

10,90 EUR

Suppen

Marone / Speck / Nussbutter

Maronensüppchen mit krossem Speck

5,90 EUR

Pastinake / Granat / Kerbel

Pastinaken Schaum mit Granat und Kerbel Öl

6,90 EUR

Restaurant
“Graf Luckner”
im Seehotel Fährhaus

Ihre Genusswerkstatt

Salate

Jahreszeitliche Blattsalate
mit hausgemachtem Balsamicodressing und

Filetspitzen

Scampis

Fischfilets

Lammfilets je 15,90 EUR
als Vorspeisenportion je 8,90 EUR

Kleinigkeiten

Ammerländer Schwarzbrot
mit eingelegtem Gemüse, kleinem Salat und

Nordseekrabben

Spieker - Schinken

Roastbeef, rosa gebraten

Oldenburger Käse je 11,90 EUR

Jedes dieser Gerichte können Sie mit Spiegeleiern
serviert bekommen

Restaurant
“Graf Luckner”
im Seehotel Fährhaus

Ihre Genusswerkstatt

Unsere Klassische Ausrichtung:

Hirsch /Rotkraut /Mohn

Hirschrücken auf Rotkraut, Preiselbeeren und
dazu eine Mohnschnitte

21,50 EUR

Schweine Karree / Grüne Bohnen / Kartoffeln

Karree vom Susländer Schwein auf Waldpilzen
und dazu Bratkartoffeln

19,50 EUR

Kabeljau / Gurke / Dill

Kabeljau Filet mit Gurkensalat
und Pellkartoffeln

18,50 EUR

Saibling / / Risotto

Saibling Filets auf Rote-Bete-Risotto, Blattspinat
und Meerrettichsauce

18,90 EUR

Wir bieten Ihnen zusätzlich zu unserer Speisekarte noch weiter Spezialitäten an

Filet vom Irischen Rind

Roastbeef vom Pommerschen Rind

Zwischenahner Brataal

Sprechen Sie unser Servicepersonal einfach an!

Restaurant
"Graf Luckner"
im Seehotel Fährhaus

Ihre Genusswerkstatt

Unsere innovative Ausrichtung:

Bauernente / Trauben / Brezeln

½ geschmorte Bauernente mit Champignons, Trauben
Estragon und Brezelknödeln

19,50 EUR

Kalbsrücken / Vanille / Cognac

Tranche vom Kalbsrücken auf Vanillekarotten
und Cognac-Kartoffelpüree

19,90 EUR

Zander / Zucchini / Kapern

Zanderfilet, aus dem Zwischenahner Meer,
mit Zucchini, Tomaten und Königsberger-Klopse-Ravioli

18,90 EUR

Dorade / Artischocken / Parmesan

Doraden Filets auf Artischocken
und Parmesankartoffeln

18,50 EUR

Vegetarische Gerichte

Risotto / Birne / Gorgonzola

Risotto mit Gorgonzola, Birne und Walnüssen

15,90 EUR

Kartoffeln / Pilze / Gemüse

Grillkartoffeln mit gebratenen Pilzen
und Schwenkgemüse

14,90 EUR

Restaurant
“Graf Luckner”
im Seehotel Fährhaus

Ihre Genusswerkstatt

Dessert

Beeren / Vanille / Sago
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce 6,50 EUR

Mousse / Parfait / Sorbet
Dessertvariation „Graf Luckner“ 8,00 EUR

Lebkuchen / Kumquats / Stollen
Lebkuchen Parfait mit Kumquats Kompott
und Stollenpralinen 7,50 EUR

Zimt / Beeren / Whiskey
Zimtmousse mit Beeren und Whiskeyschaum 6,90 EUR

Und danach ...

Espresso 2,50 EUR
Cappuccino italiano 2,90 EUR
Latte Macchiato 3,20 EUR

Fragen Sie unser Servicepersonal nach unseren Digestif Angeboten.