

Restaurant
Graf Luckner
im Seehotel Fährhaus

Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat mit verschiedenen Rohkostsalaten und Croûtons Seasonal lettuce with various raw salads and croutons	€ 5,90
Ammerländer Kartoffelsuppe mit Schinkenwurst Ammerländer potato soup with ham sausage	€ 8,50
Vitello Tonnato vom italienischen Kalbsrücken mit Wildkräutersalat Vitello Tonnato of Italien veal with wild herbs salat	€ 13,50
Eingelegter Rotweinmatjes mit Süßkartoffelcrème und Zwiebelringen Pickled red wine matjes with sweet potato cream and onion rings	€ 12,50

Restaurant
Graf Luckner
im Seehotel Fährhaus

Rustikal

Große Ofenkartoffel mit Kräuterquark und gemischtem Salat Big baked potato with herb quark and mixed salad	€ 8,90
... mit Räucherlachs ... with smoked salmon	€ 13,50
... mit Aalrauchmatjes ... with Aalrauchmatjes	€ 14,50
... mit Hähnchenstreifen ... with chicken strips	€ 13,90
Matjes „leicht und lecker“ mit Hausfrauensauce und Salzkartoffeln Matthes „light and tasty“ with housewife sauce and boiled potatoes	€ 15,50
Ammerländer Schwarzbrot mit Kernschinken, Mixed Pickles und Spiegelei Ammerländer black bread with core ham, mixed pickles and fried egg	€ 13,90
Ammerländer Schwarzbrot mit Aalrauchmatjes, Mixed Pickles und Spiegelei Ammerländer black bread with Aalrauchmatjes, mixed pickles and fried egg	€ 14,90
„Fährhaus-Burger“ mit Rinderhackfleisch, Barbecue-Whiskey-Sauce, Salat, Schmorzwiebeln, Tomaten, Gewürzgurken, Raclettekäse, Speck, Krautsalat und Pommes Frites „Fährhaus-Burger“ with ground beef, barbecue-whiskey-sauce, salad, braised onions, tomato, pickled cucumber, raclette cheese, bacon, coleslaw and french fries	€ 15,80
„Berner Rösti“ überbacken mit Tomaten und Raclettekäse mit kleinem Salat „Berner Rösti“ with tomato and raclette cheese baked with a small salad	€ 11,50

Restaurant
Graf Luckner
im Seehotel Fährhaus

Fleischgerichte

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel, Schmorzwiebeln und Kartoffelpüree Calf's liver „Berliner Art“ with apple, braised onions and mashed potatoes	€ 20,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und kleinem Salat Wiener Schnitzel of veal with fried potatoes and small salad	€ 23,00
Gebratene Maishähnchenbrust mit Paprika–Zucchini–Gemüse und frischen Tagliatelle Roasted corn chicken breast with sweet papper–zucchini–vegetables and fresh tagliatelle	€ 19,50

Fischgerichte

Gebratenes Lachsfilet mit Gemüse–Fregola und gebratenem Bimi Fried salmon fillet with vegetables–fregola and fried bimi	€ 23,80
Ender Aalrauchmatjes mit Speckbohnen und Bratkartoffeln Ender Aalrauchmatjes with bacon beans and fried potatoes	€ 18,50
Wolfsbarschfilet mit Piperade und Rosmarinkartoffeln Sea bass fillet with piperade and rosemary potatoes	€ 24,50

Restaurant
Graf Luckner
im Seehotel Fährhaus

Dessert

Rote Grütze mit Vanilleschaum Red porridge with vanilla foam	€ 5,90
Mango-Panna-Cotta mit Pistazieneis Mango-panna-cotta with pistachio ice cream	€ 6,50
Weißes Schokoladenparfait mit Kokos und Himbeerbisquit White chocolate parfait with coconut and raspberry biscuits	€ 6,90

Küchenöffnungszeiten: täglich von 12:00 Uhr bis 13:45 Uhr und 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr
