

Unsere Speisekarte

Vorspeisen und Suppen

Appetizers and soup

Bunter Salatteller

mit verschiedenen Rohkostsalaten und Balsamicodressing

€ 6,90

Mixed salad with various raw vegetable salad and balsamic dressing

Gebackene Ochsenbackenpraline mit Süßkartoffelpüree und Rotkrautsalat

€ 15,80

Baked ox cheek with sweet mashed potatoes and red cabbage salad

Tatar vom Emden Aalrauchmatjes

mit Portweinschalotten und Röstbrot

€ 14,90

Tatar from smoked herring with port wine shallots and toasted bread

Ammerländer Kartoffelsuppe mit Schinkenwurst

groß

€ 9,50

Ammerländer potato soup with ham sausage

large

klein

€ 5,20

small

Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikumklösschen

groß

€ 8,90

Fruity tomato soup with dumplings of basil

large

klein

€ 4,90

small

Rustikal

Roastbeef „kalt“ mit Bratkartoffeln, Sauce Tatar und kleinem Salat

€ 24,90

Roast beef "cold" with fried potatoes, tartar sauce and a small salad

Matjes „leicht und lecker“

€ 18,50

mit Hausfrauensauce und Salzkartoffeln

Matjes „light and tasty“ with housewife sauce and boiled potatoes

Unsere Küchenöffnungszeiten

Montag bis Freitag:

18:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Samstag und Sonntag:

12:00 Uhr bis 13:30 Uhr

und

18:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Restaurant
Graf Luckner
im Seehotel Fährhaus

Große Ofenkartoffel mit Kräuterquark und gemischtem Salat Large baked potato with sour cream and a mixed salad	€ 9,80
... mit Aalrauchmatjes ... with smoked herring	€ 16,90
... mit Hähnchenstreifen ... with strips of chicken	€ 17,90

Hauptgerichte

Main dishes

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffel – Gurkensalat und Preiselbeeren Wiener Schnitzel from the saddle of veal with potato cucumber salad and cranberries	€ 27,50
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel, Schmorzwiebeln und Kartoffelpüree Veal liver Berlin style with apple, braised onion and mashed potatoes	€ 23,50
Gebratenes Zanderfilet mit Paprika – Orangengemüse und Thymian - Kartoffelplätzchen Roasted fillet of pikeperch with paprika - orange vegetables and Thyme - Potato Cookies	€ 26,80
Gebratenes Lachsfilet mit Auberginen – Zucchini Gemüse und Rosmarinkartoffeln Fried salmon fillet with eggplant and zucchini vegetables and Rosemary Potatoes	€ 25,90

Dessert

Dessert

Rote Beerengrütze mit Vanilleeis Red berries with vanilla ice cream	€ 6,50
Pochierte Aprikose mit weißem Schokoladenküchlein und Pistazieneis Poached apricot with white chocolate cake and pistachio ice cream	€ 9,20

Unsere Küchenöffnungszeiten

Montag bis Freitag:

18:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Samstag und Sonntag:

12:00 Uhr bis 13:30 Uhr

und

18:00 Uhr bis 21:00 Uhr