

# APERRO HÄPPCHEN

„AUFSCHNEIDER“ 8,50  
Wildschinken aus eigener Jagd, gepickeltes Gemüse (saisonal)

## VORSPEISE

SKYR  14,00  
gepickelte Gurke, Pumpernickel-Eis, Dill-Emulsion

GERÄUCHERTER MÜRITZ AAL 16,00  
Joghurt-Eis, Fenchelsalat, Kürbiskerncreme

GEFLÜGELLEBER-PATÉ 14,00  
Sauerampfer-Sorbet, Rhabarber-Segmente, Buttermilch-Sud

## DAZWISCHEN

KAROTTENCREMESUPPE  12,00  
Vanille-Karotten, eingelegter Ingwer

RINDER CONSOMMÉ 14,00  
Rinderpraline, Selleriepüree, Meerrettichcreme

TAGLIATELLE 25,00  
Hirsch-Ragout, Schlosstrüffelschaum, Eigelbcreme  
AUCH ALS HAUPTGANG 35,00

KOHLRABI  18,00  
Kartoffelpüree, Apfelessig-Beurre Blanc, Schmand

## HAUPTGANG

MECKLENBURGER LAMMRÜCKEN 32,00  
Sauerteigpolenta, konfiertes Sellerie, Cranberry

MÜRITZ ZANDERFILET 34,00  
Spitzkohlpüree, Birnenchutney, rote Zwiebeln

SELLERIE AUS DER  
EIGENEN LANDWIRTSCHAFT  26,00  
geschmort, Karotten-Segmente, Portulak-Püree, Portweinjus

MECKLENBURGER RINDERFILET (200G) 42,00  
Zwiebelpüree, getrocknete Tomate, Landwirtschafts-Gemüse

WAS FÜR 2 TAGESPRESIS 42,00  
Fragen Sie uns nach dem aktuellen Tagesangebot.

EXTRA BROTKORB 4,00  
Mit Butter und hausgemachtem Dip.

# ABSCHLUSS

KÄSEAUSSWAHL 16,00  
Trauben, Nüsse, hausgemachtes Chutney

SCHLOSS APFEL 14,00  
Sorbet, Blumenkohlpraline, weißes Schokoladenküchlein,  
geröstete Haselnuss

ORIGINAL BEANS SCHOKOLADE  14,00  
Brownie, Minz-Eis, Vollmilch-Ganache

## BLÜCHER MENÜ

MÜRITZ AAL  
RINDER CONSOMMÉ  
TAGLIATELLE  
MECKLENBURGER LAMMRÜCKEN  
SCHLOSS APFEL

MENÜ MIT MECKLENBURGER  
RINDERFILET + 10,00

## VEGGI MENÜ

SKYR  
KAROTTENSUPPE  
KOHLRABI  
SELLERIE  
ORIGINAL BEANS SCHOKOLADE

3 GÄNGE | 59,00  
mit Weinbegleitung + 27,00

4 GÄNGE | 74,00  
mit Weinbegleitung + 36,00

5 GÄNGE | 89,00  
mit Weinbegleitung + 45,00

Alle Menüs inklusive  
Amuse und Petit Fours.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. Mehrwertsteuer.  
Allergien? Fragen Sie uns, wir helfen Ihnen gerne weiter.

 - vegetarisch

# GETRÄNKE

## APÉRO

BELSAZAR 5 CL | 8,00  
White, Dry, Rosé, Red

SANDEMANN SHERRY 5 CL | 6,50  
Fino, med. Sweet, med. Dry

SANDDORN SOUR 11,00  
Perfekte Balance: die herbe Frucht des Sanddorns trifft auf sanften Holunder und feine Zitrusnoten.

## WASSER

GÜSTROWER GOURMET 0,25 L | 3,50  
feinperlig, naturell 0,75 L | 6,90

## BIER VOM FASS

LÜBZER PILS 0,3 L | 4,40 0,5 L | 6,40

DUCKSTEIN WEIZEN 0,3 L | 4,80 0,5 L | 6,80

GRIMBERGEN 0,25 L | 4,40 0,5 L | 6,80  
belgisches Craftbier

SPRITZIGES 0,1 L

CHARDONNAY SEKT 6,00

PIZZOLATO PROSECCO FRIZZANTE 7,50

GRATIEN & MEYER CRÉMANT BRUT 8,50

GRATIEN & MEYER CRÉMANT ROSÉ 9,50

WEISSWEIN 0,2 L

VERMADOR BLANCO, 8,50  
Bodegas Pinoso (Spanien)

GRAUBURGUNDER „FAIRWAY 19“ 9,00  
Gehring (Rheinhessen)

SAUVIGNON BLANC „GOOD NATURED“ 9,50  
Spier (Südafrika)

RIESLING „VO“ 11,00  
Von Othegraven (Mosel)

LUGANA LUNATIO 11,50  
Tenuta Masi (italien)

## DER SCHLOSS-GESCHMACK IM GLAS

So schmeckt das Schloss der Familie von Blücher. Echt mecklenburgisch. Echt von hier. Ein wirklich leckerer Absacker.

SCHLOSS BRAND 4 CL | 9,50  
Apfel, Birne

ROSÉWEIN 0,2 L

FLEESEENSEE ROSÉ 8,50  
Preiner (Österreich)

ROSA DEI MASI ROSATO 10,00  
Trevenezie, Masi (Italien)

DIGESTIF 4 CL

JUBILÄUMS AQUAVIT 7,00

DOMAINE TARIQUET BAS ARMAGNAC 13,00

CHABASSE XO 23,00

## KAFFEE

ESPRESSO 3,10

ESPRESSO DOPPIO 4,00

CAFÉ CRÈME 3,90

CAPPUCCINO 4,50

MILCHKAFFEE 4,90

LATTE MACCHIATO 4,90