

APERÖ HÄPPCHEN

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

VORSPEISE

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

GERÄUCHERTER MÜRITZ AAL 16
Joghurt-Eis, Fenchelsalat, Kürbiskerncreme

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

DAZWISCHEN

KAROTTENCREMESUPPE  12
Vanille-Karotten, eingelegter Ingwer

RINDER CONSOMMÉ 14
Rinderpraline, Selleriepüree, Meerrettichcreme

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

KOHLRABI  18
Kartoffelpüree, Apfelessig-Beurre Blanc, Schmand

HAUPTGANG

MECKLENBURGER LAMMRÜCKEN 32
Sauerteigpolenta, konfiertes Sellerie, Cranberry

MÜRITZ ZANDERFILET 34
Spitzkohlpüree, Birnenchutney, rote Zwiebeln

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

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

WAS FÜR 2 TAGESPREIS
Fragen Sie uns nach dem aktuellen Tagesangebot.

EXTRA BROTKORB 4

ABSCHLUSS

KÄSEAUSSWAHL 16
Trauben, Nüsse, hausgemachtes Chutney

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

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

BLÜCHER MENÜ

MÜRITZ AAL
RINDER CONSOMMÉ
TAGLIATELLE
MECKLENBURGER LAMMFILET
SCHLOSS APFEL

MENÜ MIT MECKLENBURGER
RINDERFILET + 10

VEGGI MENÜ

SKYR
KAROTTENSUPPE
KOHLRABI
SELLERIE
ORIGINAL BEANS SCHOKOLADE

3 GÄNGE | 59
mit Weinbegleitung + 27

4 GÄNGE | 74
mit Weinbegleitung + 36

5 GÄNGE | 89
mit Weinbegleitung + 45

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 Craftbeer		

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)	
SAUVIGNON BLANC „GOOD NATURED“	9,50
Spier (Südafrika)	
RIESLING „VO“	11,00
Von Othegraven (Mosel)	
GRAUBURGUNDER „FAIRWAY 19“	11,40
Gehring (Rheinhessen)	
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