

APERRO HÄPPCHEN

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

VORSPEISE

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

JUNGER GEMÜSEGARTEN  14,00
Radieschen, Spargel, Rhabarber, Kerbel-Majonaise, Sauerteig-Haselnuss-Erde

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

DAZWISCHEN

SPARGELCREMESUPPE  12,00
Vanilleflan, Rügener Rapsöl

RINDER CONSOMMÉ 14,00
Rinderpraline, Selleriepüree, Meerrettichcreme

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

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

HAUPTGANG

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

MECKLENBURGER LAMMRÜCKEN 35,00
Morcheljus, Spargelspitzen, Erbsen, Minze

FILET VOM BODDEN ZANDER 34,00
Spitzkohlpüree, Birnenschutney, rote Zwiebeln

STEAKS VOM MECKLENBURGER RIND
FILETSTEAK 200g 45,00
RIP EYE 250g 35,00
Pflücksalat aus unserer Landwirtschaft, Holunder-Vinaigrette,
Schmandkartoffeln mit Forellenkaviar

WAS FÜR 2 TAGESPRESIS 4,00
Fragen Sie uns nach dem aktuellen Tagesangebot.

EXTRA BROTKORB 4,00
mit Butter und hausgemachtem Dip

ABSCHLUSS

KNUSTS ERDBEERE 14,00
Sorbet, Blumkohlpraline, Biskuit, geröstete Haselnüsse

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

KÄSEAUSSWAHL 16,00
Trauben, Nüsse, hausgemachtes Chutney

BLÜCHERS MENÜ

GERÄUCHERTER MÜRITZ AAL
RINDER CONSOMMÉ
TAGLIATELLE
MECKLENBURGER LAMMRÜCKEN
SCHLOSS APFEL

MENÜ MIT MECKLENBURGER
RINDERFILET + 10,00

VEGGI MENÜ

SKYR
SPARGELCREMESUPPE
KOHLRABI
SELLERIE AUS DER EIGENEN LANDWIRTSCHAFT
KNUSTS ERDBEERE

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

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

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

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 (Alicante, Spanien)

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

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

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

LUGANA LUNATIO 11,50
Tenuta Masi (Lombardei, 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 (Burgenland, Österreich)

ROSA DEI MASI ROSATO 10,00
Tenuta Masi (Venetien, 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