

VORSPEISEN

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

PILZ PARFAIT  14,00
Pfifferlinge, Schalotte, Sauerteigbrot

MÜRITZ-AAL  16,00
Foie gras, Gurke, Balsamico P.X.

OKTOPUS CARPACCIO  14,00
Grüne Tomaten, Sanddorn-Vinaigrette, Kaviar, Olivenöl

GRAVADLAX  14,00
in Sommerbeeren, Zitrone & Limette gebeizter Lachs,
Senf, Dill-Crumble, Crème fraîche, Beerenchutney

EXTRA BROTKORB 4,00
mit Butter und hausgemachten Dips

SUPPEN & LEICHTE GERICHTE

APFEL & SELLERIE VELOUTÉ   14,00
Schloss-Äpfel, karamellisierte Sellerie, Fassbutter

BOUILLABAISSÉ  32,00
Müritz-Fisch, geräucherter Fischfond, Rouille

TAGLIATELLE   25,00
Gartentomaten, Müritz-Gin
+ Knoblauchgarnele (Hauptgang-Portion) 35,00

BURRATA   14,00
Kadayif, Zwiebelkaramell, Knoblauch-Chili-Öl

HAUPTGÄNGE

ROGAN JOSH   32,00
Kichererbsen-Linsen-Curry, Tomaten-Kartoffeln-
Joghurt-Samosa, gerösteter Blumenkohl

LAMM 32,00
Erbsenpüree, gepresste Lammschulter, Merguez,
Rosmarin-Jus

HÄHNCHEN 32,00
halbes gegrilltes Hähnchen, Sriracha, Honigglasur,
Zuckermais und Kokoscreme

MÜRITZ ZANDER  34,00
Toskanische Bohnen, Chorizo, Kartoffelschale

BLÜCHERS WILD PIE 28,00
von Bennis Jagd, Meerrettich, Blätterteig, Parmesan

RIB EYE 34,00
Pfefferrahm, Trüffel-Fritten

DESSERT

KÄSEAUSSWAHL  16,00
Trauben, Nüsse, hausgemachtes Chutney

BLÜCHERS BIRNEN-TARTE-TATIN   18,00
Schloss-Birnen, Rotwein, geröstete Mandeln und Sesam

SCHOKOLADEN-TARTE  16,00
Ganache, Mousse, Crumble, Schaum und Eis

MENÜ

EINE REISE DURCH DEN SOMMER, GANG FÜR GANG

1. DIE BEIZE

GRAVADLAX 
Beerenbeize, Dill,
Crème fraîche

BURRATA  
Kadayif, Zwiebelkaramell

2. DAS WASSER

BOUILLABAISSÉ 
Müritz-Fisch, Rouille

VELOUTÉ  
Schloss-Äpfel, karamellisierte
Sellerie, Fassbutter

3. DER GARTEN & DER SEE

MÜRITZ ZANDER 
Toskanische Bohnen,
Chorizo

TAGLIATELLE  
Gartentomaten, Müritz-Gin

4. DAS FEUER

LAMM
Erbsenpüree,
gepresste Lammschulter

ROGAN JOSH  
Kichererbsen-Linsen-Curry

5. HEIMKEHR

BIRNEN-TARTE-TATIN  
Schloss-Birnen, Rotwein, ge-
röstete Mandeln und Sesam

SCHOKOLADEN-TARTE 
Ganache, Mousse, Crumble,
Schaum und Eis

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

 - vegetarisch  - mit Produkten der LANDWIRTSCHAFT Fleesensee