

## 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 &amp; LEICHTE GERICHTE

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

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

TRÜFFEL PASTA   25,00  
SCHLOSS Trüffel, wilde Pilze  
+ Hähnchen (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

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

 - vegetarisch  - mit Produkten der LANDWIRTSCHAFT Fleesensee

## DESSERT

KÄSEAUSWAHL  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, karamellisierter  
Sellerie, Fassbutter

## 3. DER GARTEN &amp; DER SEE

MÜRITZ ZANDER    
Toskanische Bohnen,  
Chorizo

TRÜFFEL-PASTA     
SCHLOSS Trüffel, wilde Pilze

## 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

# 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 Craftbeer |               |              |
| 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  |