

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

KIRSCH GAZPACHO   14,00
Süß & salzig

BOUILLABAISSÉ  30,00
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 26,00
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  14,00
Trauben, Nüsse, hausgemachtes Chutney

SCHWARZWÄLDER 2.0   21,00
Kirschen, Schokolade, Kirschwasser

ZITRONENTARTE  16,00
Erdbeere, Holunderblüte

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

KIRSCH GAZPACHO  
Süß & salzig

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

SCHWARZWÄLDER  
Kirschen, Schokolade,
Kirschwasser

ZITRONENTARTE 
Erdbeere, Holunderblüte

3 GÄNGE 59,00 | MIT WEINBEGLEITUNG + 27,00

4 GÄNGE 79,00 | MIT WEINBEGLEITUNG + 36,00

5 GÄNGE 99,00 | 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