SOULFOOD

DINNER | SONNTAG - DIENSTAG | 18:00 - 21:00 UHR

Viele der Gerichte werden mit Zutaten aus unserer eigenen LANDWIRTSCHAFT Fleesensee zubereitet. Unser Landwirt Maik versorgt uns mit frischem Obst, Gemüse und Eiern von unseren wirklich glücklichen Hühnern.

Die Liebe zu unserer Region kann man so in jedem Bissen schmecken. Und etwas Gutes tun wir noch ganz nebenbei. Denn so arbeiten wir saisonal, frisch und regional.

BURRATA (V) 14,00
Rote Beete, Kadayıf, Zwiebelkaramell, Knoblauch-Chili-Öl

LACHSTATAR 21,00
mit Rote Beete gebeizt, Kalamansi, Schmand, Gurke, Roggenknäcke

ZWIEBELKUCHEN 15,00
Bacon, Blattsalat

KÜRBISSUPPE (V) 10,00
Kürbiskerne, Kürbisöl

CAESAR 16,00
Römersalat, Croûtons, Parmesan-Flakes, Anchovis
+ Hähnchenbrust 24,00

RIB EYE 250G 34,00
Pfeffersauce, Trüffel-Fries

SMASHED BURGER 21,00
Kartoffel-Bun, karamellisierte Zwiebeln, Gruyère, Fries

BLÜCHERS BOUILLABAISSE 32,00
Müritz-Fisch, geräucherter Fischfond, Rouille

PILZ-PASTA (V) 25,00
SCHLOSS Trüffel, wilde Pilze
+ Hähnchen 35,00

BLÜCHERS KLASSIKER

CURRYWURST VOM RIND 14,00
Pommes Frites

SCHOKOLADEN TARTE (V) 15,00
Vanilleeis, Salzkaramell

NORDDEUTSCHES KÄSE-ALLERLEI (V) 16,00
Feigensenf, Grissini

BLÜCHERS 1842
LANDFRAUENKÜCHE

SPECIAL

ZANDER & BLUTWURST 28,00

Zanderfilet, Kartoffelstampf, Sauerkraut mit Speck, knusprig gebratene Blutwurst und Senfsauce

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

(V) – vegetarisch

– mit Produkten der LANDWIRTSCHAFT Fleesensee