

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   14,00

Rote Beete, Kadayif, Zwiebelkaramell, Knoblauch-Chili-Öl

LACHSTATAR 21,00

mit Rote Beete gebeizt, Kalamansi, Schmand, Gurke, Roggenknäcke

ZWIEBELKUCHEN 15,00

Bacon, Blattsalat

KÜRBISSUPPE  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   25,00

SCHLOSS Trüffel, wilde Pilze + Hähnchen 35,00

BLÜCHERS KLASSIKER

CURRYWURST VOM RIND 14,00

Pommes Frites

SCHOKOLADEN TARTE  15,00

Vanilleeis, Salzkaramell

NORDDEUTSCHES KÄSE-ALLERLEI  16,00

Feigensenf, Grissini

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. Mehrwertsteuer.

Allergien? Fragen Sie uns, wir helfen Ihnen gerne weiter.

 - vegetarisch

 - mit Produkten der LANDWIRTSCHAFT Fleesensee



BLÜCHERS 1842

LANDFRAUENKÜCHE

SPECIAL

MONIKAS 26,00
GEBRATENER ZANDER

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