

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

bunte Tomaten aus unserem Garten, Olivenöl, Basilikum

LACHSTATAR 21,00

mit Sommerbeeren gebeizt, Kalamansi, Schmand, Gurke, Roggenknäcke

MELONE & SCHINKEN 16,00

Wildschinken aus eigener Jagd, Melone vom Grill, gepickelte Beeren

FETA SALAT  14,00

Wassermelone, Walnuss, Harissa

CAESAR 16,00

Römersalat, Croûtons, Parmesan-Flakes, Anchovis + Backhendl

24,00

RIB EYE 250G 34,00

Pfeffersauce, Trüffel-Fries

SMASHED BURGER  21,00

Kartoffel-Bun, karamalisierte Zwiebeln, Gruyère, Fries

BLÜCHERS BOUILLABASSE 32,00

Müritz-Fisch, geräucherter Fischfond, Rouille

BODDENZANDER 32,00

toskanische Bohnen, Chorizo

PASTA   18,00

Tomatensauce, Müritz Gin, Parmesan + Knoblauchgarnelen

28,00

SCHOKOLADEN TARTE  15,00

Vanilleeis, Salzkaramell

NORDDEUTSCHES KÄSE-ALLERLEI  16,00

Feigensenf, Grissini

BLÜCHERS KLASSIKER

CURRYWURST VOM RIND 14,00

Pommes Frites

MATJES NACH 21,00

HAUSFRAUENART

Sauerrahm, Gewürzgurken, kleine Kartoffeln

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. Mehrwertsteuer.

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

 – vegetarisch

 – mit Produkten der LANDWIRTSCHAFT Fleesensee

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