



# Qualität. Aus eigener Landwirtschaft.

## Wissen wo´s herkommt. Wissen was gut ist.

Die im Jahr 2015 durch das SCHLOSS initiierte resorteigene Landwirtschaft können Gäste mit allen Sinnen erleben. Die Gemüsefelder liegen direkt am 10. Grün und 11. Abschlag des SCHLOSS Golf-Platzes auf einer Fläche von mehr als 3.000 m<sup>2</sup>. Auf dem Weg von Göhren-Lebbin nach Untergöhren befindet sich zudem das 1.200 m<sup>2</sup> große Gewächshaus. Saisonale und regionale Obst- und Gemüsesorten sowie frische Kräuter werden hier angebaut: von Äpfeln über zahlreiche Kohlsorten bis hin zu Fenchel und Zucchini.

Die Zucht eigener Rinder und die Haltung südamerikanischer Araucana-Hühner vervollständigen das ganzheitliche Konzept.

Die Araucana-Hühner wohnen in einem modernen Hühnermobil mit ausreichend Platz und saftigem Gras im Vorgarten. Beste Voraussetzungen für frische Eier von glücklichen Hühnern.

Damit Sie unsere Vorliebe für köstliche Brotspezialitäten schmecken können, bereiten wir unser Gebäck jeden Morgen in der SCHLOSS-Bäckerei frisch für Sie zu. Viele Kreationen hat unser Hausbäcker eigens für Sie entwickelt.

Hochwertige Produkte aus eigenem Anbau und eigener Herstellung. Für eine besonders wichtige Zutat unserer Kulinarik: beste Qualität.

## Weitere Lieferanten, Partner und Hersteller aus unserer Region.

Attilus Kaviar aus Brandenburg  
„Cara Royal“ Garnelen aus Grevesmühlen  
Käse aus der gläsernen Molkerei Dechow  
Fisch von „Die Müritzfischer - Müritz Plau“  
Honig der Schauimkerei Bode - Plau am See  
Wildhandel Axel Holst „Müritzwild“ - Waren (Müritz)  
Wildmanufaktur - Klosterdorf Dobbertin  
Fleischerei Zahlmann - Groß Lüdershagen  
Fleischerei Käding - Bad Sülze



**SCHLOSS**  
FLEEENSEE

## Vorspeisen.

### Feldsalat

Gebackenes Araucana-Ei im Chorizo-Mantel  
Kartoffel-Vinaigrette / Croûtons

10,50 EUR

### Büffelmozzarella

Rote Bete / Rucola / Kirschtomate / Focaccia  
Vinaigrette vom schwarzen Knoblauch

12,50 EUR

### Carpaccio vom Rinderfilet

Eingelegte Buchenpilze / Rucola / Kapern / Kartoffelcrunch

14,50 EUR

## Suppe.

### Karotten-Ingwersuppe

Nudelnest / Affilakresse / Focaccia

7,50 EUR

### Gewürzpunch vom Weiderind

Wurzelgemüse / Fleischklößchen / Eierstich

9,50 EUR



Gerichte mit diesem Symbol sind die besondere Empfehlung unseres Küchenchefs

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bediengeld.  
We also offer an English menu. Please ask our staff.



**SCHLOSS**  
FLEESESEE

## Bowls.

### Vital Bowls

Alle Bowls servieren wir mit Sushi-Reis / Avocado / Mango  
Edamame / Rotkohl / rote Zwiebel / Peperoni / Koriander

Wahlweise als:

Veggie Bowl mit gebackenem Tofu & Chilicréme  
14,50 EUR

Chicken Bowl mit gebackenem Hähnchen, Teriyakisaucе, Chilicréme  
15,50 EUR

Lachs Bowl mit geflämmten Lachs Teriyakisaucе, Chilicréme  
16,50 EUR

## Vegetarisch.

### Fettucchine

SCHLOSS-Trüffel / Kräutersaitlinge  
Grana Padano

15,50 EUR

## Vegan.

### Kürbisrisotto

Pinienkerne / Pastinaken-Chips

14,50 EUR



Gerichte mit diesem Symbol sind die besondere Empfehlung unseres Küchenchef's

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bediengeld.  
We also offer an English menu. Please ask our staff.



**SCHLOSS**  
FLEEENSEE

## Steaks.

### Filetsteak – 200g

Das Wertvollste! Zart & sehr mager

36,00 EUR

### Rib-Eye-Steak – 350g

das Steak mit dem saftigen Fettauge & der stärkeren Marmorierung

36,00 EUR

### Supreme von der Maispoularde – 200g

Zarte Brust von der Maispoularde

23,00 EUR

### Rückensteak vom Duke of Berkshire Schwein – 220g

Stark marmoriertes Fleisch & exzellenter Geschmack

24,00 EUR

Das Rindfleisch ist zwischen 9 und 12 Wochen gereift.  
Wir arbeiten ohne Garstufen und servieren jedes Rinder-Steak mit 50°C Kerntemperatur.

### Winterlicher Beilagensalat

5,50 EUR

### Beilagen

Steakhaus-Pommes, Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse

Je 3,00 EUR

### Saucen & Butter

Weißer Pfeffersauce, Sauce Choron, Kräuterbutter

Je 3,00 EUR

 Gerichte mit diesem Symbol sind die besondere Empfehlung unseres Küchenchefs

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bediengeld.  
We also offer an English menu. Please ask our staff.



**SCHLOSS**  
FLEEENSEE

## Land, Luft, See & Meer.

### **Schnitzel vom Duke of Berkshire Schwein**

In Butter gebacken / Steakhouse-Pommes / Tomaten-Rucolasalat

25,00 EUR

### **Geschmortes Bäckchen vom Weiderind**

Spätburgunderjus / getrüffelter Spitzkohl / Kräuterpüree

24,50 EUR

### **Black Angus Burger**

Laugen-Brioche / feines Black Angus Rindfleisch  
Steakhaus-Pommes / Speck / Cheddar

18,50 EUR

Mit Araucana-Spiegelei + 1,50EUR

### **Zanderfilet En Papilote**

Dijon-Senfsauce / Babyspinat / rote Zwiebel / Kräuterkartoffeln

25,00 EUR

### **Abendbuffet**

Genießen Sie eine Vielfalt an Gerichten, die jedes  
Feinschmecker-Herz höher schlagen lässt.

41,00 EUR

 Gerichte mit diesem Symbol sind die besondere Empfehlung unseres Küchenchef's

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bediengeld.  
We also offer an English menu. Please ask our staff.



**SCHLOSS**  
FLEESESEE

## Dessert.

### Crème Karamell

Aromen von Tonka-Bohne und SCHLOSS Kaffee

8,00 EUR

### Mousse von Zartbitter Schokolade

Pana Cotta von weißer Schokolade / Schokoladenerde / Himbeer Gel

12,00 EUR

### Dessert-Buffer

Genießen Sie zum Abschluss verschiedene Dessert-Variationen  
von unserem Abendbuffet.

13,00 EUR

### Trüffelbrie

Brie de Meaux gefüllt mit SCHLOSS-Trüffel  
Hausgemachter Feigensenf / Früchtebrot

13,00 EUR

SCHLOSS-Produkte wie unseren Kaffee, Feigensenf, Griebenschmalz und vieles mehr  
können Sie in unserer Rösterei auf dem Marktplatz erwerben und sich  
den Geschmack des SCHLOSS Fleesensee nach Hause holen.

 Gerichte mit diesem Symbol sind die besondere Empfehlung unseres Küchenchef's

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bediengeld.  
We also offer an English menu. Please ask our staff.