



## Unsere Teekarte.

Wir servieren unseren losen Tee klassisch im Teekännchen 6,00 EUR

### **Invitea**

Milder Grüntee mit handgerolltem weißem Tee.

### **Tearilli**

Aromatisierter Grüntee mit weißem Tee, Apfel und Birne.

### **Detoxicum**

Aromatisierter Grüntee mit Ingwer, Zitrone, Mate und Löwenzahn.

### **Darjeeling Laudatio**

Schwarztee aus Frühlings- und Sommerpflückung.

### **English Classicum**

Elegante, britische Tradition in der Tasse.

### **Celebritea**

Assamtee, versetzt mit echter Vanille.

### **Earl Grey´s Eternitea**

Bergamotte ist das feine Kleid des Tees.

### **Rooibos Tabula Rasa**

Rotbusch mit pfeffrig, frischer Zitrusnote.

### **In Flagrantea**

Kräutermischung mit Erdbeere und Bergamotte.

### **Ruby Mentha**

Kräutermischung mit Erdbeere und Minze.

### **Intensitum**

Früchtetee mit Gojibeeren, Birne und Melone.

### **Equilibrium**

Früchtetee mit Feige, Apfel und Rose.



## Aperitif.

Lillet Wildberry Lillet Blanc, Schweppes Russian, Wildberry	9,50 EUR
Aperol Sprizz Aperol, Prosecco, Soda	8,50 EUR
Hugo Prosecco, Holunderblüte, Limette, Minze	8,50 EUR
Dubonnet Highball Frz. Weinaperitif, Zitrone, Soda	7.00 EUR
Noilly Prat Ambre Tonic Ambre Wermut, Zitrone, Tonic	7.00 EUR
Salbei Negroni Salbeiinfusionierter Gin, Campari, roter Wermut	9.50 EUR

## SCHLOSS-Drinks.

Golden Pineapple Ananasrum, Ananas, Karamell, Kokosschaum	10,00 EUR
Müritz Mule Müritz Gin, Limette, Gurke, Spicy Ginger	10,00 EUR
Aviation Gin, Veilchenlikör, Maraschino, Zitrone	10,00 EUR
Cosmopolitan 30 <sup>th</sup> Style SloeGin, Cointreau, Limette, Himbeere	10,00 EUR
Good Morning Glasgow Scotch, Holunderblütenlikör, Lavendelsirup, PX Sherry, Bitters	12,00 EUR



## Offener Weißwein. (0,2l)

**Weißburgunder** 8,00 EUR  
Weingut Bärenhof, Pfalz  
*Apfel- und Zitrusduft mit einem zarten fruchtigen Bouquet.*

**Riesling, feinherb 50 Grad** 9,00 EUR  
Weingut Johanneshof, Rheingau  
*Zitrusnote und Mineralität, typisch Riesling.*

**Chardonnay** 10,00 EUR  
Château Rives Blanques Limoux, Burgund  
*Aromen von Pfirsich und Grapefruit, leichte Vanillenote.*

## Offener Rotwein. (0,2l)

**Tempranillo** 9,00 EUR  
Weingut Tomas Cusiné, Katalonien  
*Rote Beeren und Karamell.*

**Bordeaux** 10,00 EUR  
Château Arnaud Petit Rouge  
*Aromatisch beerig mit Vanillearomen und einer angenehme Tanninstruktur.*

**Chianti Superior** 11,00 EUR  
Weingut Ruffino, Toskana  
*Elegante Fruchtnote kombiniert mit Balsamico und mineralischen Noten.*

## Offener Roséwein. (0,2l)

**Classic Côtes de Provence Rosé** 10,00 EUR  
Weingut Mirabeau, Provence, Frankreich  
*Aromen von Grapefruit, Himbeeren und einen Hauch Lavendel.*



## Sekt / Prosecco / Champagner.

Sekt Hausmarke, 0,1 l	6,00 EUR
Prosecco Mionetto Spumante, 0,1 l	7,00 EUR
Gratien & Meyer Brut Cremant, 0,1 l	10,00 EUR
Gratien & Meyer Rose Cremant, 0,1 l	10,00 EUR
Champagner Alfred Gratien Brut, 0,1 l	14,00 EUR
Champagner Alfred Gratien Rose, 0,1 l	15,00 EUR

## Bier vom Fass.

Lübzer Pils	
0,3 l	4,00 EUR
0,5 l	6,00 EUR
Radeberger Pils	
0,3 l	4,00 EUR
0,5 l	6,00 EUR
Angelo Poretti Italienisches Draftbier	
0,25 l	4,50 EUR
Grimbergen Belgisches Draftbier	
0,25 l	4,50 EUR

## Flaschenbier.

Lübzer, alkoholfrei, 0,33 l	4,00 EUR
Erdinger Hefeweizen, alkoholfrei, 0,5 l	6,00 EUR
Erdinger Hefeweizen, 0,5 l	6,00 EUR



## Alkoholfreie Getränke.

<b>Güstrower Gourmet</b>	
0,25 l	3,50 EUR
0,75 l	7,00 EUR
<b>Güstrower Naturell</b>	
0,25 l	3,50 EUR
0,75 l	7,00 EUR
<b>Schweppes</b>	
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	
Soda Water, 0,2 l	3,50 EUR
<b>Cucumis Gurkenlimonade, 0,33 l</b>	4,50 EUR
<b>Coca Cola, Coca Cola Zero</b>	
Fanta, Sprite, Apfelschorle, 0,2 l	3,50 EUR

## Säfte.

<b>Niehoff Vaihinger Säfte, 0,2 l</b>	4,00 EUR
frisch gepresster Orangensaft, 0,2 l	6,00 EUR

## Heißgetränke.

<b>Espresso</b>	3,00 EUR
<b>Doppelter Espresso</b>	4,50 EUR
<b>Latte Macchiato</b>	4,50 EUR
<b>Cappuccino</b>	4,00 EUR
<b>Tasse Kaffee</b>	3,50 EUR
<b>Kännchen Kaffee</b>	6,00 EUR
<b>Milchkaffee</b>	4,50 EUR
<b>Heiße Schokolade</b>	4,00 EUR
<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b>	4,50 EUR
<b>Heiße Milch</b>	2,50 EUR
<b>Irish Coffee</b>	8,00 EUR



**SCHLOSS**  
FLEEENSEE

## Schloss Food.

Unsere Gerichte servieren wir Ihnen von 12.00 bis 17.30 Uhr  
Und Sonntag und Montag von 17.30 bis 21.00 Uhr

<b>Grüner knackiger Salat</b> Knackiger Gartensalat / Tomate / Gurke / Grana Padano / Croûtons Sesam-Ingwer Viniagrette / gebackene Gemüsefritten	<b>12,50 EUR</b>
<b>Gemüse-Sandwich</b> Karottenbrot aus der Schlossbäckerei / gegrilltes Gemüse Sonnengereifte Strauchtomaten / Gurke / Rucola / Grana Padano, knackiger Gartensalat / Sesam Viniagrette	<b>12,50 EUR</b>
<b>Eintopf von Sonnengereiften Tomaten</b> Tomatensugo / Oliven / Schloss-Pfefferbeißer / Kirschtomaten / Kapern, Frühlingslauch / Karottenbrot aus der Schlossbäckerei	<b>13,50 EUR</b>
<b>Beef &amp; Cheese Burger</b> Schloss Black Angus / Butter-Brioche / Smoked BBQ Dip / Tomate Double Cheddar Cheese / Röstzwiebeln / Spitzkohl Slaw / Pommes Frites	<b>15,00 EUR</b>
<b>No Beef Burger</b> NO Beef Pattie / Brioche / Chipotle South West Sauce / Gouda / Rucola rote Zwiebe / Gewürzgurke / Tomaten / Pommes Frites	<b>17,00 EUR</b>
<b>Currywurst</b> Schloss Rinderwurst / hauseigene pikante Currysauce / Currypulver Pommes Frites	<b>12,50 EUR</b>
<b>Fusilli Bolognese</b> Fusilli Grande / Bolognese vom Schloss-Weiderind / Grana Padano	<b>13,50 EUR</b>



## Schloss Food.

**Gamba-Pesto-Rucola** 17,00 EUR  
Fusilli Grande / gebratene Garnelen / Basilikumpesto / Rucola  
Grana Padano

**Schloss Pizza** 15,00 EUR  
Tomatensauce / Mozzarella / Pulled Beef / Smoked BBQ Sauce / Rucola  
rote Zwiebel

**Vegi Pizza** 14,00 EUR  
Tomatensauce / Quinoa / Tomate / rote Zwiebel / Cashewkerne /  
Rucola,

**Diese Gerichte servieren wir Ihnen**  
**Dienstag bis Samstag von 17.30 bis 21.00 Uhr**

**Mozzarella di Bufala** 16,00 EUR  
Ochsenherz / Basilikum / Rauke

**Carpaccio Cipriani** 17,00 EUR  
Sommertrüffel / Spargel / Pecorino / Sauerteig

**Pasta olio e aglio** 19,00 EUR  
Grana Padano

**Müritzzander** 35,00 EUR  
Schalotten / Apfel / Sellerie

**Rib-Eye Steak 350g** 35,00 EUR  
Kräuterbutter / wildes Kraut  
Rosmarinkartoffeln vom Bauer Knust



**SCHLOSS**  
FLEEENSEE

## Unsere Eiskreationen.

Unsere Eiskreationen servieren wir Ihnen  
von 12.00 bis 17.30 Uhr

Eiskaffee   <i>Iced coffee</i> Vanilleeis / Kaffee / Sahnehaube / Schokoladensplitter <i>Vanilla ice / coffee / cream topping / chocolate bits</i>	5,20 EUR
Eisschokolade   <i>Iced chocolate</i> Schokoladeneis / Trinkschokolade / Sahnehaube / Schokoladensplitter <i>Chocolate ice / drinking chocolate / cream topping / chocolate bits</i>	5,20 EUR
Klassischer Schweden-Eisbecher   <i>Sweden-sundae</i> 3x Vanilleeis / hausgemachtes Apfelkompott / Sahnehaube / Eierlikör <i>Three balls vanilla ice / apple compote / cream topping / egg liqueur</i>	8,00 EUR
Schokolade & Beerenragout   <i>Chocolate &amp; berries</i> 1x Schokochipeis / 2x Stracciatella / Rote Grütze / Schokoladencrunch <i>chocolatechip ice / two balls stracciatella / red fruit jelly / chocolate crunch</i>	8,00 EUR
Mochi TRIO Yuzu, Grüner Tee, Mango, Hippencrunch, Mango & Kirschragout, Limette <i>Yuzu, green tea, mango, hip crunch, mango &amp; cherry ragout, lime</i>	11,00 EUR

## Eissorten.

Bourbon-Vanille | *vanilla*  
Schokolade | *chocolate*  
Erdbeere | *strawberry*  
Stracciatella | *stracciatella*

Preis je Kugel   <i>price per ball</i>	1,80 EUR
Portion Sahne   <i>portion cream topping</i>	0,50 EUR