



**FLEESEENSEE**  
Resort & Spa

*Essen*

ist ein Bedürfnis,

*Genießen*

ist eine Kunst

La Rochefoucauld

Getreu diesem Motto, lassen Sie sich heute verwöhnen.

Unser Küchenchef Sven Faer liebt sein Handwerk  
und verzaubert sicher auch Sie mit seinen Gerichten.

Unsere Service Crew wird gerne  
korrespondierende Weine empfehlen  
oder Sie schauen selbst in unsere separate Weinkarte.

Unsere Fischauswahl wird regional von den „Müritz Fischern“ bezogen  
und das Gemüse stammt von dem ortsansässigen „BIOGUT Wendhof“



## Vorspeisen

NORWEGISCHES LACHSFILET „ROH“ grüner Spargel, Radieschen, Rügener Rapsöl	15,50
TATAR VOM RINDERFILET „SPICY“ Rösti, Crème Fraîche, Kaviar	17,50
BURRATA, GEFLÄMMT Frühlingsgemüse, Tomatenvinaigrette	15,50
SALAT VOM GRÜNEM SPARGEL mit Cherrytomaten und Basilikum	9,90

## Suppen

KOKOS-CHILI-SÜPPCHEN mit Garnele und getrockneten Wiesenblumen	11,50
CRÈMA VON GARTENERBSEN mit Rucola Pesto	9,50

# FLEESEENSEE

Resort & Spa

## Pasta & Curry VEGETARISCH

SPAGHETTI AGLIO E OLIO mit Knoblauch, Zucchini, Kirschtomaten und Olivenöl	17,00	
SPAGHETTI AL LIMONE Zitronenrahm, schwarzer Pfeffer	16,50	
SPAGHETTI BÄRLAUCH grüner Spargel, Rucola Pesto	17,50	
DREIERLEI PASTA serviert auf der Platte	für 2 Personen 39,00	
GEMÜSECURRY mit Wildreismischung (wahlweise auch scharf)	19,50	
	zusätzlich zu allen Gerichten mit Gambas (3 Stück)	+4,50

## Weinempfehlung

2023er

SPÄTBURGUNDER rosé

Weingut Münzberg, Pfalz

Der Duft des Spätburgunders enthält fruchtige und dezent würzige Noten. Geschmacklich dominieren rote Beerenfrüchte.

Hinzu kommen vegetabile Noten und nussige Nuancen.

0,2l	8,00
0,75l	29,00



## Hauptgerichte

NORWEGISCHES LACHSFILET, GEBRATEN Pommery - Senfsauce	27,00
ZANDERFILET, GEBRATEN Riesling - Buttersauce	29,50
OSTSEESTEINBUTT, AN DER GRÄTE GEBRATEN Bärlauchvelouté	28,00

dazu servieren wir  
Ihnen  
Brasserie Spinat und Kartoffelpüree

## Weinempfehlung

2022er  
CHARDONNAY Les Plos  
Maison Ventenac, Languedoc  
Dieser Wein duftet nach reifen Birnen, Zitrusfrüchten  
und etwas Mango.  
Die milde Säure lässt den Wein geschmeidig und weich wirken.

0,2l	8,00
0,75l	29,00



## Hauptgerichte

ARGENTINISCHES RINDERFILET, GEBRATEN  
mit Rucolakruste, Rosmarinjus 39,00

KOTELETT VOM „DUKE OF BERKSHIRE“, GEBACKEN  
Rahmjus 26,50

dazu servieren wir  
Ihnen  
Grüner Spargel und Kartoffelgratin

WIENER SCHNITZEL  
In Butterschmalz gebraten,  
Bratkartoffeln, Preiselbeeren 31,50

## Weinempfehlung

2022er  
SACCHETTO Rosato Veneto IGT  
Weingut Cantine Sacchetto

Frisch, harmonisch und spritzig ist dieser Rosé beim Verzehr. Schon das Bouquet betört mit fruchtigen Aromen. Waldbeeren und Kirsche sind typisch für den Pinot Nero, während die Rebsorte Merlot Nuancen von Brombeeren, Heidelbeeren und Pflaumen beiträgt.

0,2l	7,50
0,75l	28,00



## Dessert

KAISERSCHMARR'N Rhabarberragout, Vanilleeis	für 1 Person für 2 Personen	15,50 22,50
Schokolade Dreierlei Törtchen mit flüssigem Kern, Schokoladensauce und italienischen Schokoladeneis		16,50
große Kugel Sorbet der Saison		3,50
	mit Champagner mit Vodka	12,00 8,00
große Kugel italienisches Vanilleeis		3,50
	mit doppeltem Espresso mit Eierlikör	7,50 9,50

## Weinempfehlung

2020er Kracher Beerenauslese Cuvée  
Burgenland, Österreich

Wunderbar süße Mandarine, Weinbergpfirsich, Quitte  
und Apfelblüte. Daneben konfierte Zitrone, etwas Kaffee  
und Akazienhonig. Am Gaumen reifer Pfirsich.

0,1l 11,50

Für unsere vierbeinigen Gäste empfehlen wir  
Hundeeis

Eis im Becher, Leberwurstgeschmack 3,50