



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

TATAR VOM RINDERFILET „SPICY“ Kartoffelchips und Sriracha Mayonnaise	17,50
BURRATA mit warmen Gerstenrisotto und Tomatenmarmelade	15,50
CARPACCIO VOM RINDERFILET mit gehobeltem Parmesan und griechisches Olivenöl „Sterna 1821“	16,50
FISCHDOSE HOFWIRTSCHAFT hausgebeizter norwegischer Lachs mit bunter Bete und Honig Senfsauce	12,90

Suppen

KOKOS-CHILI-SÜPPCHEN mit Gamba und getrockneten Blüten	11,50
CRÈMA VOM HOKKAIDOKÜRBIS mit Kürbiskernen und Öl	10,50



Pasta & Curry VEGETARISCH

TAGLIATELLE A LA SVEN mit Rinderfiletspitzen in scharf – würziger Tomatensauce		22,50
SPAGHETTI AGLIO E OLIO mit Knoblauch, Zucchini, Kirschtomaten und Olivenöl		17,90
SPAGHETTI AL PESTO Pesto aus getrockneten Tomaten		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)	+4,90

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

NORDSEE SCHOLLE nach „FINKENWERDER ART“ im Ganzen gebraten, filitiert dazu Speck – Zwiebeln und Bio Linda	27,90
---	-------

ZANDERFILET, GEBRATEN mit Zitronen - Buttersauce	29,50
---	-------

MÜRITZ BARSCHFILET mit Kräuterrahmsauce	24,90
--	-------

dazu servieren wir
Ihnen
Kohlrabi in Rahm
und Kartoffel – Selleriestampf

Weinempfehlung

2023er
RIESLING by the glass
Weingut Villa Huesgen, Mosel

Typischer Mosel Riesling mit herrlicher Leichtigkeit,
Im Duft erinnert er an reife Südfrüchte, unterlegt von feiner Schieferwürze.
Im Mund ist der Wein dank der reschen Säure frisch und lebendig sowie
angenehm lang.

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



Hauptgerichte

OCHSENBÄCKEN, GESCHMORT
mit Backobst 27,50

HIRSCHRAGOUT
mit Preiselbeeren 23,50

RINDERFILET, GEBRATEN
mit Café de Paris Butter 39,00

dazu servieren wir
Ihnen
Bio-Möhren und Herzoginkartoffeln

WIENER SCHNITZEL VOM KALB
In Butterschmalz gebraten,
Bratkartoffeln, Preiselbeeren 31,90

CHERRY VALLEY ENTE
serviert mit Rotkohl, Kohlrabi in Rahm,
Herzoginkartoffeln, Kartoffel – Selleriestampf,
für 1 Person 35,00
für 2 Personen 59,00

WEINEMPFEHLUNG

2022er
La Croisade Cabernet-Syrah Reserve
Cave de Cruzy, Languedoc, Frankreich

„La Croisade“, eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Syrah,
schon im Duft ausgesprochen mediterran, mit Anklängen
von dunklen Beeren und Kräutern.

0,2l 9,00
0,75l 33,00



Dessert

KAISERSCHMARR'N Zwetschgen Röster, Vanilleeis	für 1 Person für 2 Personen	15,50 22,50
SCHOKOLADEN DREIERLEI Törtchen mit flüssigem Kern, Mousse, italienischen Schokoladeneis		16,90
Große Kugel Sorbet		3,50
HEIßE LIEBE italienisches Vanilleeis mit heißen Himbeeren		8,50
Italien meet´s Österreich italienisches Vanilleeis mit Kernöl und karamellisierten Kürbiskernen		7,90

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 4,00