



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“

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen informieren wir Sie gerne.
Eine ausführliche **Allergenenkarte** steht zur Einsicht bereit.



UNSER HAUSGEBACKENES BROT

mit Olivenöl, Meersalz und Thunfischdip

5,50

Vorspeisen

CARPACCIO VOM RINDERFILET

mit 24 Monate gereiftem Parmesan, Olivenöl
und einer Reduktion von Barrique Balsamico

18,90

TATAR VOM RINDERFILET A LA CIPRIANI

mit Kartoffelstroh und Sriracha-Mayonnaise

17,50

MELANGE VON ROTER BEETE UND FEIGE

mit karamellisierter Burrata

13,90

FERMENTIERTES WINTERGEMÜSE

dazu Mayonnaise vom Rügener Rapsöl und Honig-Granula

15,90

KLEINER WILDKRÄUTERSALAT

mit Balsamico-Dressing
gibt es auch in Groß

9,90

VON ALLEM ETWAS

Vorspeisen serviert auf der Platte

für 1 Person

für 2 Personen

24,90

39,90

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

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen informieren wir Sie gerne.
Eine ausführliche **Allergienkarte** steht zur Einsicht bereit.



Suppen

KOKOS-CHILI-SÜPPCHEN mit Gamba und getrockneten Blüten	11,50
„BULL SOUP“ Kräftige Brühe mit Gemüse und Tafelspitz	10,50

Pasta

SPAGHETTINI AGLIO OLIO	16,90
TAGLIATELLE A LA SVEN mit Rinderfiletspitzen in scharf – würziger Tomatensauce	22,90
TAGLIATELLE IN SPINATRAHM Mit Zitrone und Parmesan	17,90
DREIERLEI PASTA serviert auf der Platte	für 2 Personen 39,00
zusätzlich zu allen Gerichten	
mit Gambas (3 Stück)	+4,90
mit Burrata	+3,90

WEINEMPFEHLUNG

2024er Müller – Thurgau, Weingut Pawis, Saale-Unstrut
Duft nach einer sommerlichen Blumenwiese, Pomelo und Grapefruit
Klar und straff im Mund mit einer animierenden Frucht

0,2l	8,90
0,75l	35,00



Hauptgerichte vom Land

SPINATKNÖDEL in Waldpilzrahm und wilden Kräutern	19,50
ARGENTINISCHES RINDERFILET 160g, GEBRATEN mit Pfefferrahmjus und Parmesan-Pommes	31,90
ARGENTINISCHES RINDERFILET 200g, GEBRATEN mit Pfefferrahmjus und Parmesan-Pommes	39,90
WIENER SCHNITZEL VOM KALB in Butterschmalz gebraten, Bratkartoffeln, Preiselbeeren	31,90
OCHSENBÄCKCHEN mit Backobstjus	25,90
BEILAGEN	
Gartenmöhren	2,50
Kartoffelgratin	2,50

WEINEMPFEHLUNG

2024er San Marzano NEGROAMARO Puglia IGP
Cantine San Marzano, Apulien, Italien
Duft nach Schwarzen Johannisbeeren. Fruchtbetont, körperreich
und harmonisch mit smarten Tanninen.

0,2l	9,90
0,75l	36,00



Hauptgerichte aus dem Wasser

ZANDERFILET, GEBRATEN

mit Roséwein – Buttersauce

29,50

BEILAGEN

Wintergemüse

2,50

Steckrüben – Kartoffelcreme

2,50

NORDSEESCHOLLE „FINKENWERDER“

grätenfrei, mit gebratenem Speck und Bratkartoffeln

27,90

WEINEMPFEHLUNG

2024er RIESLING, Weingut Van Volxem, Mosel / Saar

Aroma von Pfirsichen und Aprikosen, gepaart mit zarten Zitrusnoten und Quitten.

Strukturgebende Mineralität mit animierender Säure.

0,2l 8,90

0,75l 34,90



Dessert

KAISERSCHMARR'N

Zwetschgen Röster, Vanilleeis

für 1 Person 15,50
für 2 Personen 22,50

SCHOKOLADEN DREIERLEI

Törtchen mit flüssigem Kern, Mousse,
italienischen Schokoladeneis

16,90

Große Kugel Sorbet

4,50

„MAGGY´S BLONDER SCHWEDE“

italienisches Vanilleeis mit Mus aus eigenen Äpfeln,
hausgemachtem Eierlikör und weißer Schokolade

14,90

ITALIEN TRIFFT ÖSTERREICH

italienisches Vanilleeis mit karamellisierten Kürbiskernen
und Kürbiskernöl

10,50

WEINEMPFEHLUNG

2019er 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 12,90