FLEESENSEE
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.

FLEESENSEE
Resort & Spa

UNSER HAUSGEBACKENES BROT
mit Olivenöl, Meersalz und Thunfischdip 5,50

Vorspeisen

WARMES RAGOUT VON ROTER BETE
mit geflämmtem Ziegenfrischkäse
und Olivenöl-Honig-Granola 15,50

TATAR VOM RINDERFILET
mit Mozzarella di Bufala
und Gemüseknusper 17,90

CARPACCIO VOM RIND
mit gebratenen Kräutersaitling
und gehobeltem Parmesan 19,50

KLEINER WILDKRÄUTERSALAT
mit Balsamico-Dressing 9,90
gibt es auch in Groß 16,90

VON ALLEM ETWAS	für 1 Person	24,90
Vorspeisen serviert auf der Platte	für 2 Personen	39,90

WEINEMPFEHLUNG

Cantine San Marzano, Apulien, Italien
2025er San Marzano NEGROAMARO Puglia IGP
Duft nach Schwarzen Johannisbeeren. Fruchtbetont, körperreich
und harmonisch mit smarten Tanninen.

0,1l	6,50
0,2l	9,90
0,75l	36,00

FLEESENSEE
Resort & Spa

Suppen

KOKOS-CHILI-SÜPPCHEN
mit Gamba und getrockneten Blüten 11,50

CREMESÜPPCHEN VOM HOKKAIDO KÜRBIS
mit Öl und Körnern 12,50

Vegetarisch

SPINATKNÖDEL
mit einem cremigen Ragout von Dreierlei Pilzen 19,50

KÜRBISRISOTTO
mit Kernöl und karamellisierten Kürbiskernen 18,50

SPAGHETTI IN EINER GEMÜSEBOLOGNESE
mit Parmesan 17,90

zusätzlich zu allen Gerichten wählbar

Gambas (3 Stück)	+4,90
Bufala Mini	+3,90

WEINEMPFEHLUNG

Weingut Nik Weis, Mosel

2024er WEISSBURGUNDER trocken

Ausdrucksstarke Aromen von Quitte, Birnen und einem Hauch von Vanillie. Eine geschmeidige Jugendlichkeit, gut strukturierte Säure und ein langer Abgang.

0,1l	5,50
0,2l	8,90
0,75l	35,00

FLEESENSEE
Resort & Spa

Hauptgerichte vom Land

ARGENTINISCHES RINDERFILET, GEBRATEN
„STRINDBERG STYLE“ **160g / 200g**
mit Zwiebel-Senfkruste und Kalbs-Demi-Glace 31,90 / 39,90

GULASCH VOM MECKLENBURGER WEIDERIND
mit Kartoffelklößen 25,50

BEILAGEN

Ratatouille	2,50
Bio Möhren	2,50
Kartoffel-Maronenpüree	2,50
Kartoffelgratin	2,50
Rotkohl	2,50

WIENER SCHNITZEL VOM KALB
in Butterschmalz gebraten,
dazu Bratkartoffeln und Preiselbeeren 31,90

CHERRY VALLEY ENTE
Knusprige Ente aus dem Ofen,
dazu Kartoffelkloß, Apfelrotkohl,
Wirsing in Rahm und Kartoffel-Maronenpüree

für 2 Personen	59,00
für 1 Person	39,00

WEINEMPFEHLUNG

2024er La Croisade, Cave de Cruzy
CABERNET-SYRAH Reserve, Languedoc, Frankreich
Ein Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Syrah,
schon im Duft ausgesprochen mediterran, mit Anklängen
von dunklen Beeren und Kräutern.

0,1l	6,50
0,2l	9,90
0,75l	36,00

FLEESENSEE
Resort & Spa

Hauptgerichte aus dem Wasser

ZANDERFILET, GEBRATEN
in einem gebundenen Bouillabaisse Fond 27,90

BABY STEINBUTT
im Ganzen gebraten
dazu Salz-Zitronenrahm 26,50

BEILAGEN

Ratatouille	2,50
Bio Möhren	2,50
Kartoffel-Maronenpüree	2,50
Kartoffelgratin	2,50

WEINEMPFEHLUNG

Weingut Braunewell, Rheinhessen
2025er SAUVIGNON BLANC
Duft nach grüner Paprika, Kiwi, Litschi, Stachelbeere, Holunder und Johannisbeere,
am Gaumen mit einem harmonischen Süße-Säurespiel und
einem ausbalancierten Nachhall – herrlich animierend

0,1l	5,50
0,2l	8,90
0,75l	35,00

oder

Weingut Van Volxem, Mosel/Saar
2024er RIESLING, feinherb
Aroma von Pfirsichen und Aprikosen, gepaart mit zarten Zitrusnoten und Quitten.
Strukturgebende Mineralität mit animierender Säure.

0,1l	5,50
0,2l	8,90
0,75l	35,00

FLEESENSEE
Resort & Spa

Dessert

KAISERSCHMARRN
mit Zimtpflaumen und Vanilleeis

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

ITALIEN TRIFFT ÖSTERREICH
Vanilleeis mit Kürbiskernöl
und karamellisierten Kürbiskernen 11,50

SCHOKOLADEN VARIATIONEN
Soufflé, Mousse und Eiscreme 16,50

SEMIFREDDO TORRONCINO
Halbgefrorenes von Haselnüssen und Karamell 13,90

Unser Tipp: 4 cl Frangelico Haselnusslikör mit Limette 5,90

WEINEMPFEHLUNG

Burgenland, Österreich
2019er Kracher Spätlese Cuvée
Wunderbar süße Mandarine, Weinbergpfirsich, Quitte und Apfelblüte.
Daneben konfierte Zitrone, etwas Kaffee und Akazienhonig.
Am Gaumen reifer Pfirsich.

0,1l 12,90