



**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“



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

### Vorspeisen

**CARPACCIO VON DER RINGELBETE**  
mit Burrata und süßsauren Himbeeren 13,90

**TATAR VON DER BIO-MÖHRE**  
mit gebackener Schale und salziger Crema 12,90

**BASTI'S FISCHDOSE**  
Melange von Müritz Hecht und Matjes mit eiskalter Sauercreme 15,90

**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

### Suppen

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

**CREMA VON PFIFFERLINGEN UND KARTOFFELN**  
mit zweierlei Petersilie 9,50



## Pasta

<b>SPAGHETTINI</b> mit hausgemachtem Sommerkräuter-Pesto		17,90
<b>TRECCINE (ZÖPFE) MIT PFIFFERLINGEN</b> in leichter Pfifferlingscrema		22,90
<b>TRECCINE (ZÖPFE) A LA SVEN</b> mit Rinderfiletspitzen in scharf – würziger Tomatensauce		22,90
<b>DREIERLEI PASTA</b> serviert auf der Platte	für 2 Personen	39,00
	<b>zusätzlich zu allen Gerichten</b>	
	mit Gambas (3 Stück)	+4,90
	mit Burrata	+3,90

## Weinempfehlung

2023er

Weinhaus Büchner, Pfalz

Fleesensee SPÄTBURGUNDER rosé

Erfrischend, fruchtig, elegant. Seine satte Beerenfrucht wird perfekt von seiner lebendigen Säure eingefasst

0,2l	7,90
0,75l	27,50



## Hauptgerichte

<b>ARGENTINISCHES RINDERFILET 200g, GEBRATEN</b> mit Café de Paris Jus	39,90
<b>LAMMHÜFTE ROSA, GEBRATEN</b> Mit Bärlauchjus	25,90
<b>BEILAGEN</b>	
Variation von grünen Bohnen	2,50
Kartoffelgratin	2,50
Gebratene Pfifferlinge	6,90

## WEINEMPFEHLUNG

2022er  
San Marzano NEGROAMARO Puglia IGP  
Cantine San Marzano, Apulien, Italien  
Duft nach Schwarzen Johannisbeeren. Fruchtbetont, körperreich  
und harmonisch mit smarten Tanninen.

0,2l	8,90
0,75l	29,90

<b>ZANDERFILET, GEBRATEN</b> mit sommerliche Kräutervelouté	29,50
<b>ROTBARSCHFILET, GEBRATEN</b> mit Chimichurri (kalte Olivenöl-Kräutersalsa)	24,90
<b>BEILAGEN</b>	
Sommergartengemüse	2,50
Zitronen-Kartoffelpüree	2,50
Gebratene Pfifferlinge	6,90

## WEINEMPFEHLUNG

2022er  
GRÜNER SILVANER, Weingut Höfling, Franken  
Aroma von grünem Apfel, etwas Birne und Holunderblüte  
gepaart mit zarten Zitrusnoten und Mirabelle.  
Feine Mineralik mit animierender Säure und langem Nachhall.

0,2l	8,90
0,75l	34,90



## Klassiker

<b>TATAR VOM RINDERFILET A LA CIPRIANI</b> mit einer Creme von Parmesan	17,50
<b>NORDSEESCHOLLE „FINKENWERDER“</b> Grätenfrei, mit gebratenem Speck und Bratkartoffeln	27,90
<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALB</b> in Butterschmalz gebraten, Bratkartoffeln, Preiselbeeren	31,90
<b>ARGENTINISCHES RINDERFILET 160g, GEBRATEN</b> mit Pfefferrahmjus und Parmesan-Pommes	31,90
<b>GEMÜSECURRY</b> mit Wildreismischung (wahlweise auch scharf)	19,50
	mit Gambas (3 Stück) +4,90
	mit Burrata +3,90



## 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

3,50

### SPAGHETTI EIS „HOFWIRTSCHAFT“

italienisches Vanilleeis mit Erdbeeren,  
Erdbeersauce und weißer Schokolade

14,90

### GROßE KUGEL VANILLEEIS „ITALIEN STYLE“

italienisches Vanilleeis mit Olivenöl und Meersalz

8,50

## 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 12,90