



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 BABYSPINAT Balsamico, Parmesan	9,90

Suppen

KOKOS-CHILI-SÜPPCHEN mit Garnele und getrockneten Wiesenblumen	11,50
CRÈMA VON GARTENERBSEN mit Bärlauch 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, Bärlauch 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

2022er
Sacchetto L'Elfo PINOT GRIGIO delle Venezie DOC
Weingut Sacchetto, Italien

Er präsentiert sich strohgelb mit kupferfarbenen Reflexen im Glas. Sein feines, zartes Bouquet zeigt fruchtige Aromen von Aprikosen sowie florale Duftnoten, die an Lindenblüten erinnern. Den Gaumen verwöhnt er mit einem vollmundigen, intensiven Geschmack, der Anklänge an Mango offenbart.

0,2l	7,50 €
0,75l	28,00 €



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
LUGANA 1958 Wine Experience
Weingut Cantina Castelnuovo del Garda, Italien

Der Wein zeigt sich im Glas in einem brillanten Strohgelb mit grünlichen Reflexen und verführt durch sein intensives Bouquet nach Zitrusfrüchten, grünem Apfel und einem Hauch von Blüten. Am Gaumen zeigt der Lugana eine angenehme Mineralität sowie eine großartige Länge und Raffinesse.

0,2l	9,00 €
0,75l	31,00 €



Hauptgerichte

ARGENTINISCHES RINDERFILET, GEBRATEN
mit Bärlauchkruste, 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,
Kartoffel – Gurkensalat, 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 €

FLEESESEE

Resort & Spa

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