



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 5,50
mit Thunfischdip

Vorspeisen

BURRATA AN WEIßEM SPARGEL 15,50
mit Zitronenmayonnaise und Holunderaromen

TATAR VOM RINDERFILET 17,50
mit gebeiztem Eigelb und gehobeltem Pecorino Romano

ZANDERFILET „SÜß-SAUER“ 16,50
in einem Tomatensud an geeister Tomate

KLEINER WILDKRÄUTERSALAT 9,50
mit Balsamico- Dressing

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

Suppen

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

SPARGELCREMESÜPPCHEN 10,90
mit Bärlauch



Pasta & Curry VEGETARISCH

SPAGHETTINI BÄRLAUCHPESTO mit gehobeltem Parmesan		17,90
TRECCINE (ZÖPFE) SPARGEL mit Ragout von Spargel und Kirschtomaten		22,90
SPAGHETTINI AGLIO E OLIO mit Knoblauch, Zucchini, Kirschtomaten und Olivenöl		17,90
TRECCINE (ZÖPFE) A LA SVEN mit Rinderfiletspitzen in scharf – würziger Tomatensauce		22,90
SPAGHETTINI LIMONE in Limonen Rahm und Parmesan		17,90
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
	mit Burrata	+3,90

FLEESEENSEE

Resort & Spa

Hauptgerichte

NORDSEE SCHOLLE nach „Büsumer Art“, filetiert mit gebratenem Speck und Krabben dazu Petersilienkartoffeln	27,90
--	-------

ROTBARBEFILET , GEBRATEN mit Crema von der gelben Paprika und Orangen - Mandelöl	29,50
---	-------

ZANDERFILET , GEBRATEN in einer Sauce von grünen Salatherzen	29,50
--	-------

BEILAGEN	
Wilder Broccoli	2,50
Kräuter Bio Kartoffeln	2,50
Stangen Spargel, weiß, 200g	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 €



Hauptgerichte

ARGENTINISCHES RINDERFILET „AU POIVREE“

klassischer, französischer Pfeffersteak
in Rahmsauce

39,00

HÄHNCHENBRUST „CORDON BLEU“

gefüllt mit Bergkäse und Schinken,
paniert und gebacken

24,90

BEILAGEN

Kartoffel – Erbsen Püree

2,50

Brasserie Spinat

2,50

Stangen Spargel, weiß, 200g

6,90

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

in Butterschmalz gebraten,
Bratkartoffeln, Preiselbeeren

31,90

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



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

Für unsere vierbeinigen Gäste empfehlen wir
Hundeeis

Eis im Becher, Leberwurstgeschmack

4,00