

## *Die Jahreszeiten kulinarisch erleben*

*Wir machen die Jahreszeiten für Sie zum kulinarischen Erlebnis  
und bringen auf Tische und Teller  
was frisch, reif und von ausgezeichneter Qualität ist.*

*Unsere Küche fühlt sich den Slow-Food-Prinzipien verpflichtet.  
Eine ausgezeichnete Servicequalität ist für uns selbstverständlich.*

*Zu den hochwertigen Menüs bieten wir  
korrespondierende Weine aus Biologischem Anbau.  
Viele Menüs können Sie auch Glutenfrei erhalten.*

*Herzlich Willkommen sowie einen angenehmen Aufenthalt  
wünscht Ihnen das gesamte Team vom  
GreenLine Hotel Schloss Schorssow*

*GreenLine Hotel Schloss Schorssow*

*Am Haussee 3*

*17166 Schorssow*

*Tel. 039933-790*

*Fax 039933-79100*

*Internet: [www.schloss-schorssow.de](http://www.schloss-schorssow.de)*

*E-Mail: [info@schloss-schorssow.de](mailto:info@schloss-schorssow.de)*

# „Schatzkammer“ - das Schlossbistro

## Vorspeisen

### Starters

Knackige Blattsalate mit Gartengurke, Kirschtomaten, Frühlingslauch, Kapern und Parmesandressing <i>Winter salad leafs with cucumber, cherry tomatoes, chives, caper and parmesan dressing</i>	7,50EUR
mit knuspriger Hähnchenbrust <i>with crispy chicken breast</i>	9,00 EUR
mit in Knoblauch gebratene Tiefseegarnelen <i>with fried prawns with garlic</i>	13,00 EUR
In Zitrus gebeizter Fjordlachs auf Buchweizenblinis und feine Blattsalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen <i>Citrus cured salmon on buckwheat blinis with baby greens and roasted sunflower seeds</i>	11,50 EUR
Junger Blattspinatsalat mit gebackenem Ziegenkäse, Cranbeeren und Walnussvinaigrette <i>Baked goat cheese with young spinach, cranberries and walnut vinaigrette</i>	12,00 EUR
Carpaccio vom gebeizten Müritz Hecht und roter Beete mit Kopfsalat, Chiliöl und Vollkornbrot-Crôutons <i>Carpaccio of cured pike and beetroot with lettuce, chili oil and whole wheat bread croutons</i>	12,50 EUR
Hausgemachtes Geflügelleberparfait mit Apfel-Zitronengras-Chutney und Kürbiskernöl-Brioche <i>Homemade chicken liver parfait with apple-lemongrass chutney and pumpkin seed oil scented brioche</i>	13,50 EUR

## Suppen

### Soups

Schwarzwurzelsuppe mit Backpflaumen und Thymian <i>Salsify soup with prunes and thyme</i>	5,00 EUR
Kraftbrühe vom Bauernhähnchen mit Petersilienklößen und Gemüserauten <i>Consommé of chicken with parsley dumplings and root vegetables</i>	7,50 EUR
Weisse Kartoffel-Cremesuppe mit geräuchertem Wels, Schmorgurken und gerostetem Sesam <i>Potato soup with smoked catfish, braised cummers and roasted sesame seeds</i>	8,00 EUR

## Vegetarisch

### Vegetarian

Gratinierte Serviettenknödel mit geschmolzenen Tomaten, Blauschimmelkäse und jungem Mangold <i>Gratiné of Bread dumplings with tomatoes, blue cheese and beet root leafs</i>	8,50 EUR
Offener Kartoffelravioli mit Wachtelei, feiner Gemüsevinaigrette und Rucola <i>Open potatoes ravioli with fried quail egg, fine vegetables vinaigrette and rocket salad</i>	12,00 EUR

## Aus „Neptuns Reich“ und lokaler Fischerei

### Main Course - Fish

Gratiniertes Eismeerdorsch mit Meerrettichbutter an Zitronenspinat und cremigen gelben Linsen <i>Fried Arctic cod with horseradish butter on lemon spinach and creamy yellow lentils</i>	12,50 EUR
Gebratene Wolfsbarschfilets auf grünen Bohnen mit Birne und Speckstippe <i>Fried sea bass filets with green beans, pear and backed bacon</i>	15,00 EUR
Gebratene Müritz Maräne an warmem Rucola-Kartoffelsalat und Tomatentartar <i>Pan seared Müritz whitefish filet on Warm potato - rocket salad and tomatoes tartar</i>	16,50 EUR
Zanderfilet aus der Müritz mit Raucharoma auf Kartoffel-Rote-Beete-Risotto <i>Light smoked pike perch with potatoes-beetroot-risotto</i>	17,00 EUR

## Von Hof und Weide

### Main Course - Meat

Schweinefilet in Salbeiglasur an Senfwirsing mit Speck-Gries-Knödeln <i>Glazed pork tenderloin with sage on mustard cabbage and semolina bacon dumplings</i>	11,50 EUR
Knusprig gebratene Maispouardenbrust an Kräuterseitlingen, Frühlingslauch und Maisplätzchen <i>Crispy fried chicken breast on trumpet mushrooms, spring onions and corn patty</i>	16,00 EUR
Geschmortes vom Hirsch aus heimischer Jagd mit Butterpastinaken und Stampfkartoffeln <i>Braised deer from with parsnip and mashed potatoes</i>	18,50 EUR
Im Ofen gebratene Salzwiesenlammkeule mit Rosemarin, Fave Bohnen und Kartoffelgratin <i>Oven roasted lamb leg with rosemary, green beans and potato gratin</i>	19,50 EUR
Rosa gebratener Rücken vom Kalb mit Vanillemöhrrchen, Portwein-Perlzwiebeln und Selleriepüree <i>Roasted saddle of veal with vanilla carrots, port wine onions and celery puree</i>	23,50 EUR

*Für Extrabeilagen wird ein Aufpreis von 2,00 € erhoben.*

*For extra side orders please ask your waiter*

Käse  
Qheese

Käse aus der Region 11,50 EUR  
mit Trauben, Salzgebäck und eingelegten Beeren  
*Regional cheese with grapes, salted biscuits and marinated berries*

Dessert  
Desserts

Mandelwaffeln mit warmen Aprikosen und Karamell-Sahneeis 5,50 EUR  
*Almond waffles warm apricots and caramel ice cream*

Milchcreme mit Tonkabohnen und Zweierlei von Ananas 7,00 EUR  
*Panna cotta with Tonka beans and two different way of pineapple*

Schokoladentörtchen getränkt mit Espressosirup und Vanillesabayon 7,50 EUR  
*Chocolate cake with espresso and vanillesabayon*

Variation von hausgemachten Sorbets mit Früchten und Gartenminze 9,00 EUR  
*Homemade sorbets with fruits and mint*