



*Sie werden kommen und gehen - meine Gäste.
Ihre Freude ist auch meine Freude,
Ihr Entzücken ist auch mein Entzücken.
Sie werden kommen noch lange nach meinen Pulsen.
Ich werde Sie grüßen, wenn Sie hier wandern,
wo ich so heiß die Erde liebe.*

- Hans Graf von Schlitz -

In diesem Sinne heißen wir Sie sehr herzlich willkommen!
Ihre

Manuela & Armin Hoeck

und alle Gastgeber des
SCHLOSSHOTEL BURG SCHLITZ




- SCHLOSSHOTEL BURG SCHLITZ -



Aperitif - Empfehlungen

Champagne "R" de Ruinart	0,1l	€ 16,00
Champagne Ruinart rosé	0,1l	€ 18,00
Burg Schlitz Cuvée, trocken	0,1l	€ 6,50
Kir Royale	0,1l	€ 16,50
Kir au Vin	0,2l	€ 8,50
Aperol Sprizz	0,2l	€ 8,50
Sandemann Tawny Porto	5cl	€ 6,00
Sandemann White Porto	5cl	€ 6,00
Sandemann Sherry dry	5cl	€ 6,00
Sandemann Sherry medium	5cl	€ 6,00


- WASSER-PAUSCHALE -
 Mineralwasser in der Karaffe,
 so viel Sie mögen,
 Tischweise € 3,50 pro Person

☞ Vorspeisen & Salate ☜

Salat von jungem Spinat mit Apfel- und Birnenspalten, karamellisierten Walnüssen Blauschimmelkäse und Himbeer-Vinaigrette	€ 9,50
Baby-Romana-Salatherzen mit cremigem Sardellen-Limetten-Dressing frisch gehobelten Hartkäse-Spänen und Knoblauch-Croutons	€ 9,50
• serviert mit gebratenen Putenbruststreifen	€ 12,50
In Schlosskräutern gebeizter Lachs mit feiner Avocado-Creme Rauke und altem Balsam-Essig	€ 10,50



Burg Schlitz „Cuvée Louise“

Riesling-Sekt, trocken
exklusiv in der Champagner-Methode für Burg Schlitz vinifiziert
0,1l € 6,50



☞ Suppen & Eintöpfe ☜

Kartoffel - Lauchsuppe
mit krossem Speck € 5,50

„Bouillabaisse“
von edlen Mecklenburger Fischen
mit Baguette und Sauce Rouille
Kleine Portion € 8,50
Große Portion € 14,50

☞ Weinempfehlung zur
Bouillabaisse:
2007 Chablis, AC
Domaine Jean Collet et Fils
0,25l € 7,50 ☜

☞ Hauptgerichte ☜

Ragout Fin « à la Burg Schlitz » € 16,50
vom zarten Maishähnchen vom Bauern um die Ecke und Flusskrebse aus der Müritz,
mit Hartkäse gratiniert, serviert mit krossem Toast

Breite Bandnudeln in feinem Land-Rahm mit Morcheln und grünem Spargel € 14,00

Origami vom Ostsee-Dorsch und Noix St. Jacques € 16,50
Dieses Origami meint nicht die Kunst des Papierfaltens sondern die Kunst der Verpackung.
Ostsee-Dorsch (Kabeljau) und Noix St. Jacques (Patagonische Kamm-Muschel oder auch
Jakobsmuschel genannt) in einer hellen Portweinsauce mit Flusskrebsschwänzen und Zucchini,
eingebettet im stilvollen Papierkästchen, serviert mit Safran-Risotto

Der Klassiker : Rinderfilet-Streifen « à la Stroganoff » € 19,50
mit Reis aus der Camarque, Cornichons und Rote Bete Schmand

„Madame Teublers“ Currywurst

☞ Bio-Wurst vom Havelländer Apfelschwein mit Curry-Sauce ☜
nach Geheim-Rezept und hausgemachten Pommes Alumettes
€ 7,50



☞ *Das Geheimnis des Fondue* ☛

Fondue ist eines der Gerichte, die jeder liebt. Gemütlich um den „caquelon“ zu sitzen und diese traditionelle Schweizer Spezialität zu genießen, ist ein besonderes, kulinarisches Vergnügen.

Das Wort Fondue kommt von *fondre*, dem französischen Wort für „schmelzen“, der Ursprung des Gerichts jedoch ist Gegenstand gewagter Theorien und leidenschaftlicher Diskussionen. Wahrscheinlich wurde es von Schweizer Bauern erfunden, in deren Küchen immer Käse- und Brotreste zu finden waren. Mitte des vorletzten Jahrhunderts gehörte der „caquelon“ sogar zur Ausrüstung der Schweizer Armee - nicht nur dadurch wurde das Fondue fester Bestandteil der Schweizer Identität.

Probieren Sie unser

Burg Schlitz Fondue

aus Emmentaler, Gruyère und Vacherin - Käse, klassisch mit Weißwein und einem Schuss Kirsch-Wasser verfeinert. Serviert mit Weißbrot-, Bauernbrot-, und Vollkornwürfeln, Bündner Fleisch, geräuchertem Schinken, Pellkartoffeln, Cornichons, marinierten Champignons, Ananas, Trauben und Birnen sowie kleinem Blattsalat.

€ 24,00 pro Person

(Bitte berücksichtigen Sie, dass wir ab 2 Personen servieren und eine Zubereitungszeit von min. 30 Minuten benötigen)

Unsere Empfehlung zum Fondue:

Zuger Kirsch 2 cl € 6,50

ETTER

LA FINE EAU-DE-VIE





» Süßigkeiten & Käse «

« Le Fondue au Chocolat – Aux Anyssetiers du Roy » Schokoladenfondue aus Vollmilch-, Zartbitter- oder weißer Schokolade mit frischem Obst und Gebäck - für 2 Personen -	€ 14,50
Champagner - Orangencreme mit Bitterorangen-Praline und salzigen Crumbles im Baumkuchenmantel	€ 8,50
« Schwarzwälder Kirsch » - im Glas serviert -	€ 6,50
Ein Stück unserer berühmten Graf Schlitz Torte oder der hausgemachten Schokoladen-Himbeer Torte	€ 3,50 € 3,00
Auswahl vom französischen Rohmilchkäse vom Maître Affineur Gerhart Waltmann, serviert mit Trauben, Feigensenf & Brot.	€ 11,50



Das Lieblings-Getränk des "Schloss-Herrn"

Heiße Schokolade aus echter Valrhona-Schokolade
und guter, heißer Landmilch mit einem großen Klecks geschlagener Sahne,
serviert mit einem Schokoladen-Tortellini mit Mandel-Ingwer-Füllung

€ 6,50



Eis-Kaffee oder Eis-Schokolade mit Vanilleeis und Sahne	€ 5,50
Burg Schlitz -Becher Vanilleeis, Schokoladeneis, Orangen-Filets und Grand Manier	€ 8,50
Obst-Eis-Becher Himbeer-Sahne-Mousse-Eis, Vanilleeis, frischer Obstsalat, Mango-Coulis, Sahne	€ 8,50



☞ *Alkoholfreie Getränke* ☞

Mineralwasser Güstrower Schlossquell Gourmet, Still	0,75 l	€ 6,00
Mineralwasser Güstrower Schlossquell Gourmet, Still	0,25 l	€ 2,60
Mineralwasser San Pellegrino	0,75 l	€ 7,50
Mineralwasser Aqua Panna	0,5 l	€ 5,50
Güstrower Bitter Lemon	0,25 l	€ 3,00
Güstrower Tonic Water	0,25 l	€ 3,00
Güstrower Ginger Ale	0,25 l	€ 3,00
Frucht-Säfte	0,25 l	€ 3,00
Frucht-Saft-Schorlen	0,50 l	€ 5,50

☞ *Heißgetränke* ☞

Tasse Kaffee / Kännchen	€ 2,50 / € 4,50
Tasse entkoffeinierter Kaffee / Kännchen	€ 2,50 / € 4,50
Cappuccino	€ 3,00
Latte Macchiato	€ 3,00
Milchkaffee	€ 3,00
Espresso / doppelter Espresso	€ 2,80 / € 4,00
Heisse Schokolade Tasse / Kännchen	€ 3,00 / € 5,50

☞ *Tee* ☞

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter/innen nach unserer Gourmet-Tee Karte.

Ronnefeldt Premium Tee´s, Kännchen	€ 5,50
------------------------------------	--------



☞ *Ausgesuchte Weine* ☞

CHAMPAGNE & SEKT		0,1l
Champagne "R" de Ruinart		€ 16,00
Champagne Ruinart rosé		€ 18,00
Burg Schlitz Cuvée, trocken		€ 6,50
WEISSWEINE		0,25l
2008 Riesling trocken, Weingut Melsheimer, Mosel		€ 6,50
2009 Grauburgunder Kabinett trocken, Weingut Münzberger, Pfalz		€ 7,50
2004 Gmajne, Sauvignon Blanc, DOC, Primosic, Friaul		€ 7,00
2007 Chablis, AC Domaine Jean Collet et Fils, Burgund		€ 7,50
ROSÈWEINE		0,25l
2008 Château Beaulieu, AC, Provence		€ 7,50
ROTWEINE		0,25l
2007 Spätburgunder trocken, Weingut J.L. Wolf, Pfalz		€ 7,50
2009 Dornfelder trocken, Weingut J.L. Wolf, Pfalz		€ 6,50
2007 Tempranillo D.O., Flor de Monto, Spanien		€ 6,90

☞ *Biere* ☞

Radeberger Pils	0,33l	€ 3,50
Radler	0,33l	€ 3,50
Schöffelhofer Weizen Hell	0,5l	€ 4,50
Schöffelhofer Weizen Dunkel	0,5l	€ 4,50
Schöffelhofer, alkoholfrei	0,5l	€ 4,50
Clausthaler Alkoholfreies Pils	0,33l	€ 3,50



☞ Cocktails ☜

- *Alkoholfreie Fruchtcocktails* -

Virgin Colada

€ 7,50

Der cremige Mix aus Ananas und Kokos ist die kleine Schwester der Piña Colada, allerdings ohne Alkohol aber mit genau so viel Geschmack.

Havana Juicer

€ 7,50

Der kleine alkoholfreie Bruder des Havana Special wird auch gern als kubanische Fruchtbombe bezeichnet: Orange, Maracuja, Pfirsich und schwarze Johannisbeere sorgen für ein intensives Fruchtaroma mit einer beerigen Note.

San Francisco

€ 7,50

Westcoast-Feeling – auch ohne Blumen im Haar. San Francisco ist ein süß-saurer Fruchtcocktail, erfrischend und vielschichtig aus verschiedensten Zitrusnoten: Ananas, Grapefruit, Orangen und Zitronen

Wake Up

€ 7,50

Was gibt es Schöneres, als auf Hawaii mit klarem Kopf aufzuwachen? Wer einen Mai Tai zu schätzen weiß, wird seine alkoholfreie Tochter lieben. Wake Up ist ein erfrischender Fruchtcocktail aus Orange, Ananas und Zitrone mit milder Mandelnote und harmonischem Wechsel zwischen süß und sauer.

- *Cocktail - Klassiker* -

Sex on the Beach

€ 9,50

Warum dieser Cocktail so heißt, wie er heißt, weiß niemand so genau. Angeblich hat ihn Ted Pizio Ende der 80er Jahre im Rahmen eines Cocktailwettbewerbs in Fort Lauderdale, Florida kreiert. Der Name sollte die elementaren Bestandteile des Spring-Break-Tourismus enthalten: Sex und Strand. Daraus wurde dann „Sex on the Beach“

Wodka, Pfirsich, Orange und Maracuja

Mai Tai

€ 9,50

Der Mai Tai ist ein echter Klassiker und einer der erfolgreichsten Drinks weltweit. Bereits seit seinem Entstehungsjahr 1944 in San Francisco begeistert dieser Rum-Cocktail zahlreiche Anhänger. Angeblich mixte Victor Bergeron alias Trader Vic den ersten Mai Tai für zwei gute Freunde aus Tahiti, die daraufhin ausgerufen haben: „Mai Tai Roa Ae!“, was in etwa bedeutet: „Nicht von dieser Welt – Das Beste“.

Rum, Dry Orange Curaçao, Mandel und Zitrone



- *Cocktail - Klassiker* -

Piña Colada

€ 9,50

Die Herkunft der Piña Colada ist nach wie vor umstritten, lediglich die puerto-ricanische Herkunft dieses sommerlichen Cocktail-Klassikers gilt als sicher.

Rum, Ananas und Kokos.

Long Island Iced Tea

€ 9,50

Es gibt verschiedene Versionen zum Ursprung des Long Island Iced Tea. Viele behaupten, der Cocktail sei in der Zeit der Prohibition (1919 -1932) in den USA entstanden. Aussehen und Name sollten über den beträchtlichen Alkoholgehalt hinwegtäuschen. Anderen Versionen zufolge wurde er von einer gelangweilten Hausfrau auf Long Island, New York erfunden. Damit Ihr Ehemann nichts bemerkt, habe Sie beim Griff in die Hausbar von jeder Flasche nur eine kleine Menge entnommen und mit Cola aufgefüllt. Tatsächlich tauchte der Long Island Iced Tea erst Ende der 1970er Jahre auf. Barkeeper Robert C. Butt alias Rosebud mixte den ersten Long Island Iced Tea im Oak Beach Inn, Babylon, New York.

Gin, Rum, Tequila, Wodka, Orangenlikör

Swimming Pool

€ 9,50

Ob Charles Schumann die türkisblaue Südsee im Sinn hatte, als er diesen Cocktail 1979 in München kreiert hat? Der Swimming Pool wird als moderne Variante des Piña Colada betrachtet und erhält seine markante, türkisblaue Färbung durch die Zugabe von Blue Curaçao.

Wodka, Rum, Orange und Ananas

Havana Special

€ 9,50

Der Havana Special wurde Mitte der 90er Jahre in der legendären Havana Bar am Hamburger Fischmarkt erfunden. Liane Abelshäuser, damals Besitzerin der Havana Bar, wollte einen Cocktail entwickeln, der den Charakter und Namen der Bar einfängt und das kubanische Lebensgefühl vermittelt.

Rum, Pfirsich, Grenadine, Zitrone, Orange und Maracuja

Planter's Punch

€ 9,50

Die Entstehungsgeschichte des Planter's Punch ist leider nicht mehr genau nachzuvollziehen. Glaubt man den Gerüchten, liegt der Ursprung des Cocktails in der Kolonialzeit und wurde von einem Plantagenbesitzer im Süden der heutigen USA erfunden. Wichtige Bestandteile des Cocktails waren damals die Früchte der Saison, die in kleinen Mengen hinzu gegeben wurden.

Grenadine, Orange, Ananas und Rum

Singapore Sling

€ 9,50

Der Singapore Sling wurde um 1915 in Singapur erfunden. Der Legende nach ging das Rezept von Barkeeper Ngiam Tong Boon einige Jahre später verloren und wurde mithilfe von Erinnerungen einiger Mitarbeiter und Notizen nachempfunden.

Gin, Kirsche, Ananas und Zitrone



☞ *Chronologie einer Legende* ☛

Die Geschichte von Burg Schlitz und ihrem Bauherrn Hans Graf von Schlitz

- 01.01.1763** Hans von Labes, der spätere Hans Graf von Schlitz, wird in Berlin geboren.
- 1794 Aus Hans von Labes wird Hans Graf von Schlitz : Da Hans von Labes nicht ebenbürtig war, wurde er vom Reichsgrafen Johann Eustach von Schlitz-Goertz adoptiert, um dessen Tochter Luise ehelichen zu können.
- 1801 Geburt der einzigen Tochter des Grafen, Karoline Luise Johanna, genannt „Adele“.
- 1806-1823** **„Burg Schlitz“ wird erbaut** während der Bauphase lebt der Graf im ehemaligen Bauhof, dem späteren Schafstall von Gut Karstorf (1791-1816).
- 1818-1822 Bau der Karolinenkapelle, einem Ziegel-Putzbau im Stil einer neugotischen Batalha (= portugiesische Wallfahrtskirche) Hans Graf von Schlitz widmete die Kapelle seiner Schwiegermutter, Reichsgräfin Karoline von Schlitz-Goertz.
- 1830 „Burg Schlitz“ muss Konkurs anmelden.
- 1831 Nach dem Tod des Grafen übernehmen die Tochter „Adele“, und der Schwiegersohn, Heinrich Graf von Bassewitz-Schlitz, das Anwesen „Burg Schlitz“.
- 1931 100 Jahre bleibt „Burg Schlitz“ im Besitz der Familie von Bassewitz.
- 1931 Erneuter Konkurs des Hauses, es geht kurz in den Besitz der Mecklenburger Landwirtschaftsgesellschaft über.
- 1932 Neuer Besitzer wird Dr. Emil Georg von Stauß, u. a. Aufsichtsratsmitglied der Deutschen Bank AG und Vorstand der Ufa-Filmgesellschaft, Berlin.
- 1945 Im Zuge der Bodenreform wird Frau von Stauß enteignet.
- 1945-1955 Die Anlage wird Notunterkunft vieler Flüchtlingsfamilien und zwischenzeitlich Schule für über 70 Kinder
- 1955-1993 „Burg Schlitz“ wird als Senioren- und Pflegeheim genutzt.
- 1992 Kauf durch die Jägermeister AG, Wolfenbüttel.
- 1992 Renovierung der Karolinenkapelle und Einbau der Orgel.
- 1994-1999** Umbau und Restaurierung für die Nutzung als Schlosshotel „Burg Schlitz“.
- 01.11.2000 Übernahme des Anwesens durch die Hugo-Stinnes-Unternehmensgruppe.
- 2004 Die Hotel Mecklenburg-Vorpommern GmbH mit Geschäftsführer Mathias Stinnes betreibt „Burg Schlitz“ als Schlosshotel.
- 2011** Manuela & Armin Hoeck beteiligen sich maßgeblich am „Unternehmen Burg Schlitz“, übernehmen die Geschäftsleitung und führen seitdem die Geschicke des Hauses und des Schlosshotels.

Hausführungen durch die öffentlichen Räume und Säle von Burg Schlitz

sind nur nach vorheriger Reservierung möglich. Unser „Haus- & Hof“-Historiker Herr Luttmann erzählt Ihnen viel Interessantes rund um die Geschichte von Burg Schlitz. Dauer: ab 1 Stunde, Kosten € 45,00 pro Stunde. Ihre Reservierung nimmt gerne unsere Hotelrezeption entgegen.

