



CAFÉ & BRASSERIE

*Montags-Menü*  
*Schlosshotel Burg Schlitz*

---

**Weinempfehlung**

***Offene Weine***



2019 Weißburgunder, trocken  
Weingut Dr. Loosen, Bernkastel/Mittel-Mosel  
0,2 l € 11,00



2016 Château Magnol  
Haut-Médoc AOC, Bordeaux  
Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc  
0,2 l € 17,50

***Flaschenweine***



Riesling „Erste Lage VDP“, trocken  
Weingut Künstler, Hochheim,  
2018/2019 Hochheimer Hölle, Rheingau  
0,75 l € 45,00



2018 Chianti Classico Berardenga DOCG  
Fattoria Felsina, Sangiovese, Toskana  
0,75 l € 58,00



Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer.

Gemäß der EU Lebensmittelinformations-Verordnung stellen wir Ihnen ausführliche Informationen über allergieauslösende Zutaten (wie zum Beispiel Milch, Milchprodukte, Gluten, Eier, Nüsse etc.) zur Verfügung. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.



CAFÉ & BRASSERIE

*Montags-Menü*  
*Schlosshotel Burg Schlitz*

---

**Abendmenü**

Müritz-Forelle  
Gâteau von Meerrettich und Dill, feiner Salat



„Himmel und Erde“  
Kartoffel, Apfel und Boudin Noir



Gut Weitendorfer Ziegenkäse im Nudelblatt  
Wildkräuter und Tomate



Sautiertes Reh aus eigener Jagd  
Pfifferlinge und Kartoffelbaumkuchen



„Wald und Wiese“  
Schokolade, Beeren und Honig



Variation von Kober Käsen  
Trauben, Feigensenf und Früchtebrot

*Menü in 3 Gängen € 56,00 pro Person*  
*(Müritz-Forelle, Reh, Wald & Wiese)*

*Menü in 4 Gängen € 68,00 pro Person*  
*(Müritz-Forelle, Gut Weitendorf Ziegenkäse, Reh, Wald & Wiese)*

*Menü in 5 Gängen € 78,00 pro Person*  
*(Abschließend mit der Wald & Wiese)*

*Menü in 6 Gängen € 96,00 pro Person*  
*(Genießen Sie den vollen Umfang)*

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer.

Gemäß der EU Lebensmittelinformations-Verordnung stellen wir Ihnen ausführliche Informationen über allergieauslösende Zutaten (wie zum Beispiel Milch, Milchprodukte, Gluten, Eier, Nüsse etc.) zur Verfügung. Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.