



*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 Tausen.  
Ich werde Sie grüßen, wenn Sie hier wandern,  
wo ich so heiß die Erde liebte.*

- Hans Graf von Schlitz -

In diesem Sinne heißen wir Sie sehr herzlich willkommen!

Ihre

Manuela & Armin Hoeck

und alle Gastgeber des  
SCHLOSSHOTEL BURG SCHLITZ

Verehrter Gast,

bitte berücksichtigen Sie, dass wir für alle Zahlungen die Sie mit Ihrer Kreditkarte vornehmen, die seitens des Kreditkarteninstituts fällig werdende Servicegebühr von 2,5% des Gesamt-Rechnungsbetrages, an Sie weiter belasten. Gerne akzeptieren wir zur Begleichung Ihrer Rechnung Bargeld oder Ihre EC-Karte.

- SCHLOSSHOTEL BURG SCHLITZ -

17166 Hohen Demzin · Telefon: 0049 (0) 3996-12700 · Fax: 0049 (0) 3996-127070 · [www.burg-schlitz.de](http://www.burg-schlitz.de)



### »R« de Ruinart Brut

Glas 0,1 l	22,00
Flasche 0,375 l	62,00
Flasche 0,75 l	103,00
Flasche 1,5 l	212,00

### Ruinart Rosé

Glas 0,1 l	23,00
Flasche 0,375 l	73,00
Flasche 0,75 l	129,00
Flasche 1,5 l	264,00

### Ruinart Blanc de Blancs

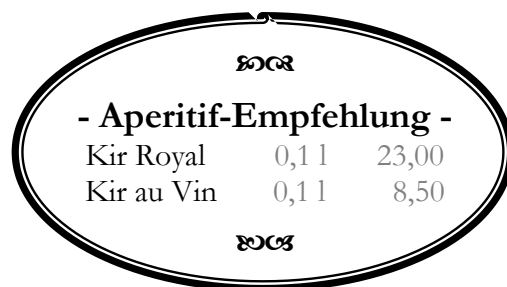
Flasche 0,75 l	129,00
Flasche 1,5 l	264,00

*„Ich trinke Champagne,  
wenn ich froh bin, und wenn ich traurig bin.  
Manchmal trinke ich davon, wenn ich alleine bin,  
und wenn ich Gesellschaft habe, dann darf er nicht fehlen.  
Wenn ich keinen Hunger habe, mache ich mir mit ihm Appetit,  
und wenn ich hungrig bin, lasse ich ihn mir schmecken.  
Sonst rühre ich ihn nicht an, außer wenn ich Durst habe.“  
- Lilly Bollinger -*



## Aperitif - Empfehlungen

Burg Schlitz „Cuvée Louise“ Riesling-Sekt	0,1 l	9,00
Burg Schlitz „Cuvée Karoline“ Burgunder-Sekt	0,1 l	12,00
Aperol <sup>1,10</sup> Spritz	0,2 l	9,50
Rozès Porto Reserve 5 Jahre	5cl	7,50
Rozès Porto White Reserve 7 Jahre	5cl	8,50
Lustau Sherry dry, medium, sweet	5cl	8,00



## ☞ Vorspeisen ☜

### Feinste kleine „Brot-Zeiten“ á la Burg Schlitz:

#### - Wald und Wiese - 7,50

Eine Scheibe hausgebackenes Brioche, Wildkräuter-Senf, eingelegte Pilze und hauchdünne Scheiben vom gebeizten Rind

#### - Wasser - 7,50

Eine Scheibe geräuchertes Roggenbrot, junger Hering im Barrique-Fass gereift, Kresse, Rapshonig-Emulsion

**Handgeschnittenes Rinder-Tatar** auf knusprigem Kartoffel-Rösti, Crème fraîche, in Essig eingelegte Gemüse, Kapern und Petersilie

- als Vorspeise 18,00
- als Hauptgericht 24,00
- „Supplément“ mit einer Dose Caviar « Caviar House & Prunier » (10g) + 16,00

**Frisch geschnittene, frittierte Süßkartoffeln** mit scharfer Limetten-Crème fraîche 7,50

### Pommes Frites De Luxe

Frische, frittierte Kartoffeln mit schwarzem Trüffel und Parmesan aromatisiert 9,50

### Cara Royal - Garnelen aus Mecklenburg

Diese White Tiger Garnelen stehen für feinköstlichen, regionalen Hochgenuss, kultiviert in Grevesmühlen, aus reinster natürlicher Aufzucht und in einer Qualität, wie sie nur die Natur bieten kann.

Ergänzen Sie diese Delikatesse zu allen Gerichten oder genießen Sie sie pur!

Gebraten mit Baguette und Cocktail-Sauce Preis pro Stück 3,00





## ☞ Suppen & Eintöpfe ☜

„Frei nach Paul Bocuse“

**Consommé vom Bruderhahn** unter der Blätterteig-Haube  
mit Trüffel, Geflügel-Klößchen und jungem Lauch 9,00

- mit Gänsestopfleber verfeinert 12,00

**Suppe vom Hokkaido Kürbis**  
mit gerösteten Kernen und gebackenem Kürbis 8,00

„Der glückliche Gockel“

**Rettet den Bruderhahn!**

Bei unserem Lieferant dürfen  
Huhn und Hahn artgerecht in  
Bio-Haltung gemeinsam ein  
schönes Hühnerleben leben.

## ☞ Hauptgerichte ☜

### Frische Bandnudeln

- Kirschtomaten, Schlosskräuter, Rauke, bestes Oliven-Öl, Parmesan 12,50
- gebratene Streifen vom Kalb, Kirschtomaten, Rauke, Kräuter, Parmesan 22,50
- ergänzen Sie gebratene Cara Royal – Garnelen pro Stück 3,00

**Pot-au-feu von Müritz-Fischen** (Fisch nach Tagesfang)  
Wurzelgemüse in Tomaten-Sud mit Pesto und Sauce Rouille 24,00

**350g gebratene CARA Royal Garnelen**  
gebutterter Bio Vollkornreis aus der Camargue  
mit Sauce Aioli, Cocktail-Sauce oder Tomaten-Meerrettich nach Wahl 39,00

**Ragoût Fin vom Severiner Bio Hähnchen und Garnelen im Tausendblätter-Kissen**  
sautierte Kräuterseitlinge, gebutterter Bio Vollkornreis aus der Camargue, grüner Spargel 25,00

**Pulled Venison**  
zerpflückte Rehschulter auf Brioche, rotes Zwiebel-Confit und Tomaten 22,00



### „Madame Teublers“ Currywurst

Mecklenburger Bio Bratwurst vom Severiner Bruderhahn mit Curry-Sauce nach Geheim-Rezept  
und Pommes Frites

10,00

### Currywurst De Luxe

Mecklenburger Bio Bratwurst vom Severiner Bruderhahn mit Curry-Sauce nach Geheim-Rezept  
dazu mit Trüffel & Parmesan aromatisierte Pommes Frites  
und ein Glas Champagner „R“ de Ruinart, Brut

32,00





## ☞ *Das Geheimnis des Fondues* ☛

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. Auch in der Mecklenburgischen Schweiz!

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 Appenzeller und würzigem Gouda, klassisch mit Weißwein  
und einem Schuss Kirsch-Wasser verfeinert. Serviert mit Weißbrot-, Bauernbrot-,  
und Vollkornbrotwürfeln, Kartoffelrösti, Bündnerfleisch, geräuchertem Schinken,  
Cornichons, marinierten Champignons, Ananas, Trauben, Birnen  
und einem kleinem Blattsalat.

**28,00 pro Person**

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

Zum Fondue empfehlen wir:  
einen Eau de Vie Kirsch

2 cl 6,50



Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer



## » Süßigkeiten & Käse «

« Le Fondue au Chocolat - Aux Anisetiers du Roy » Schokoladenfondue aus feinsten Vollmilch-, Zartbitter- oder weißer Schokolade frisches Obst und Gebäck - für 2 Personen -	17,00
Parfait von Grand Marnier, Erdbeeren und Schokoladen-Mousse	10,00
Ein Stück unserer berühmten Graf Schlitz Torte	4,20
Auswahl an täglich frischen Kuchen & Torten	3,70
Drei Scones, Erdbeer-Rosenblüten-Konfitüre und Clotted Cream	7,00
Auswahl von feinstem Rohmilch-Käse des Maître Affineur Volker Waltmann serviert mit Trauben, Feigen-Senf und Brot	19,00



### Das Lieblings-Getränk des „Schloss-Herrn“

Heiße Schokolade aus edelsten Kakaobohnen  
und guter, heißer Landmilch mit einem großen Klecks geschlagener Sahne,  
serviert mit einem Schokoladen-Praliné

7,50



Irish Coffee, oder Cappuccino, „on Ice“ serviert mit hausgemachten Schokoladen-Meersalz-Kekschen	9,50/6,00
Eiskaffee oder Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne	5,50
Burg Schlitz-Becher Vanille- und Schokoladen-Eis, karamellisierte Nüsse, Baileys-Likör und Sahne	10,00
Obst-Eis-Becher Himbeer-Sahnemousse-Eis, Vanille-Eis, frischer Obstsalat, Sahne	9,00
Eine Kugel Eis nach Wahl Schokoladen-, Vanille-, Himbeer-Sahnemousse-Eis	2,00

*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.*



## ☞ *Alkoholfreie Getränke* ☞

Mineralwasser Güstrower Schlossquell Gourmet oder Naturell	0,75 l	7,50
Mineralwasser Güstrower Schlossquell Gourmet oder Naturell	0,25 l	3,00
Mineralwasser San Pellegrino	0,75 l	8,00
Mineralwasser Aqua Panna	0,5 l	6,00
Thomas Henry: Bitter Lemon <sup>3,10</sup> , Tonic Water <sup>3,10</sup> , Ginger Ale <sup>1</sup> , Spicy Ginger (würzige Ingwerlimonade)	0,2 l	4,00
Fritz – Kola <sup>1,9</sup> / Zuckerfrei <sup>1,9,11</sup> , Zitronen-Limonade <sup>3</sup> , Orangen-Limonade <sup>1</sup> , Holunder-Kirsch-Limonade	0,2 l	4,00
Coca Cola <sup>1,3,9</sup> / Zero <sup>1,3,9,11</sup> , Sprite	0,2 l	3,50
Holunderblüten-Limonade	0,5 l	8,50
Van Nahmen Bio-Fruchtsäfte	0,25 l	5,00
Van Nahmen Bio-Fruchtsaft-Schorle (Auswahl siehe nachfolgende Seiten)	0,5 l	8,00

## ☞ *Heißgetränke* ☞

Tasse Kaffee / Kännchen 9	3,50 /	5,50
Tasse entkoffeinierter Kaffee / Kännchen	3,50 /	5,50
Cappuccino 9 (auch ohne Koffein oder mit laktosefreier Milch bzw. Soja-Milch erhältlich)		4,50
Latte Macchiato 9 (auch ohne Koffein oder mit laktosefreier Milch bzw. Soja-Milch erhältlich)		5,00
Milchkaffee 9 (auch ohne Koffein oder mit laktosefreier Milch bzw. Soja-Milch erhältlich)		5,00
Espresso / doppelter Espresso 9	3,50 /	6,00
Tasse heiße Schokolade / Kännchen (auch mit laktosefreier Milch bzw. Soja-Milch erhältlich)	4,00 /	7,00
Gentleman's Plate 9 (Irish Coffee mit hausgebackenen Meersalz-Schokoladenkekse)		9,50
Rosen-Cappuccino 9,1 (Cappuccino mit weißer Schokolade, Rosensirup & kandierter Rosenblüte)		7,00

## ☞ *Tee* ☞

Ronnefeldt Premium Tees, pro Kännchen	8,00
<i>(Earl Grey / Spring Darjeeling / Assam Bari / English Breakfast / Green Leaf - Grüner Tee / „Morgentau“ - Grüner Tee mit Früchten &amp; Blüten aromatisiert / Verveine - Eisenkraut / „Refreshing Mint“ - Minze &amp; Zitronengras / „Fruity Camomile“ - Kamille mit Orangenblüten / „Morningsstar“ - Kräuter mit Blüten / „Fresh Raspberry“ - mit Waldmeister &amp; Früchten / Rooibos)</i>	

1) mit Farbstoff/ 2) mit Konservierungsstoff/ 3) mit Antioxidationsmittel/ 9) koffeinhaltig/ 10) chininhaltig/ 11) mit Süßungsmitteln

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer



## ☞ Ausgesuchte Weine ☞

<b>SEKT Weingut Bauer, Mosel</b>	<b>0,1 l</b>
Burg Schlitz „Cuvée Louise“ Riesling-Sekt, trocken	9,00
Burg Schlitz „Cuvée Karoline“ Blanc de Noir vom Spätburgunder, Brut	12,00
<b>WEISSWEINE</b>	<b>0,2 l</b>
2017 Weißburgunder, Weingut Dr. Loosen, Mosel	9,50
<i>frische Mineralität mit angenehmen Fruchtnoten</i>	
2016 Riesling Kabinett, Feinherb, Veldenzer Elisenberg, Weingut Bauer, Mülheim	9,50
<i>Zurückhaltende Süße, feine Mineralik</i>	
2017 Chardonnay, Geheimer Rat Dr. v. Bassermann-Jordan, Pfalz	10,50
<i>zarter Schmelz mit Noten von Physalis und grüner Melone</i>	
2016 Riesling „Finesse“, Weingut Künstler, Rheingau	10,00
<i>frischer, fruchtiger Riesling mit Noten von Apfel und Birne</i>	
<b>ROSÉWEIN</b>	<b>0,2 l</b>
2017 Rosé « Fleur de D'Artagnan » Merlot & Cabernet Sauvignon	9,50
Côtes de Gascogne	
<i>frischer, fruchtiger Rosé mit Noten von Erdbeere und Himbeere</i>	
<b>ROTWEINE</b>	<b>0,2 l</b>
2016 Cuvée „CR“, Weingut Schmitt's Kinder, Franken	10,50
<i>ausgewogene, weiche Fuvée aus Domina, Spätburgunder &amp; Regent, leichte Holz-Noten</i>	
2015/ Weingut Tormaresca, Apulien	9,50
2016 Neprica-Primitivo, Negroamaro & Cabernet	
<i>intensiv-fruchtiges Bouquet mit milden Tanninen</i>	
2016 Gérard Bertrand, Cabernet Sauvignon,	10,50
Pays D'OC, Château l'Hospital, Languedoc	
<i>leichte Frucht von reifen roten Früchten mit angenehmen Holz-Noten</i>	

## ☞ Biere ☞

König Pilsener	0,25 l	3,50
König Pilsener	0,33 l	3,90
König Pilsener	0,4 l	5,00
Bitburger Pilsener alkoholfrei	0,33 l	3,90
Erdinger Hefeweizen hell	0,5 l	6,00
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	6,00
Der Schwarze Abt - Klosterbrauerei Neuzelle	0,5 l	6,50
Stout, English Porter - Klosterbrauerei Neuzelle	0,5 l	7,00
Störtebekker - Atlantic Ale, Baltic Lager, Schwarzbier	0,33 l	5,00

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer





---

## ☞ "Van Namen" Bio Fruchtsäfte ☛

**Apfelsaft von Streuobstwiesen** - *Streuobstwiesen gehören zu den artenreichsten Lebensräumen. Da Geschmack und Aroma des Saftes vom Reifegrad der Äpfel abhängen, verwenden wir ausschließlich spät geerntete Äpfel (mind. 50 °Oechsle).*

**Konstantinopeler Apfelquitte** - *Als beinahe vergessene Obstsorte feiert die Quitte heute aufgrund ihres betörenden, vielschichtigen Aromas eine triumphale Rückkehr in die Spitzengastronomie. Auf alten Streuobstwiesen am Niederrhein und im Münsterland haben einige alte Bestände überlebt. Die Früchte dieser bis zu 60 - jährigen Bäume sind heute geschmacksintensiver denn je.*

**Framboozen Rhabarber Nektar** - *Der Saft für diesen Nektar wird aus der rotstieligen Rhabarbervariante Framboozen gekeltert, die ein feines Aroma besitzt und ihm eine zartrosa Färbung verleiht.*

**Weißer Pfirsichnektar** - *Der Saft für diesen Pfirsichnektar wird ausschließlich aus der Sorte "Weißer Pfirsich" gewonnen. Diese Pfirsichsorte zeichnet sich durch ein besonders intensives Aroma und ihren vollmundigen Geschmack aus.*

**Aprikosennektar „Orange de Provence“** - *Die heute eher selten angebaute Aprikosensorte „Orangé de Provence“ verdankt ihren Namen ihrer orangefarbenen Schale. Sie besitzt ein besonders ausgeprägtes Süße-Säure-Verhältnis.*

**Williams Christ Birne** - *Die Birnensorte „Williams Christ“ wurde nach dem Baumschulleiter "Williams" aus London benannt. Ihr Geschmack verleiht voll ausgereift eine süßlich feine Würze.*

**Schwarze Johannisbeere, Nektar** - *„Ribis nigrum“ wurde vom Burgund her kommend (Cassis) seit Mitte des 16. Jahrhunderts wegen ihres hohen Vitamin C-Gehaltes kultiviert.*

**Morellenfeuer** - *Die von feinem Aroma & milder Säure geprägte Kirschsorte „Morellenfeuer“ ist Mitte des letzten Jahrhunderts als Kreuzung aus der „Ostheimer Weichsel“ & „Früheste der Mark“ entstanden.*

**„Riesling“, Traubensaft weiß** - *Sortenreiner Saft aus der weißen Traubensorte „Riesling“ – der Königin der weißen Trauben! Klassische „Riesling“- Typizität aus frischen Apfel-, Zitrus- und Pfirsichnoten.*

**„Dornfelder“, Traubensaft rot** - *Texturreicher, sortenreiner Saft aus der roten Traubensorte „Dornfelder“.*



## ☞ 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 ein Freiherr für eine gräfliche Tochter als Bräutigam nicht standesgemäß war, wurde Hans Freiherr von Labes vom Reichsgrafen Johann Eustach von Schlitz-Goertz adoptiert, um nunmehr als Graf 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 Die Gutsanlage Burg Schlitz muss letztlich in Folge der napoleonischen Freiheitskriege und mehrjähriger, aufeinanderfolgender, witterungsbedingter, schlechter Ernteerträge im Jahr 1830 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 in Folge des ersten Weltkrieges und der Weltwirtschaftskrise 1929. Burg Schlitz geht kurz in den Besitz der Mecklenburger Landwirtschaftsgesellschaft über.
- 1932 Neuer Besitzer wird Dr. Emil Georg von Stauß, u. A. Generaldirektor der Deutschen Bank AG und Vorstand der Ufa-Filmgesellschaft zu Berlin. Von Stauß gilt gemeinhin als der Finanzier des zweiten Weltkrieges und privater Bankier Adolf Hitlers.
- 1944-45 In den letzten Kriegstagen wird Burg Schlitz Notunterkunft für viele Flüchtlingsfamilien und später auch Lazarett
- 1946-1951 In den Nachkriegsjahren wird Burg Schlitz zwischenzeitlich als Schule für über 70 Kinder aus den umliegenden Dörfern genutzt.
- 1951-1954 Es gibt Planungen für einen schlichten, zweckmäßigen Umbau für eine dauerhafte Nutzung als FDJ-Schulungsheim. Dieses Schicksal bleibt Burg Schlitz zum Glück erspart. Man einigt sich auf den Umbau zu einer Pflegeeinrichtung und zum Erhalt der ursprünglichen Struktur des Gebäudes und des Grundrisses im 1. Obergeschoss.
- 1955-1990 Burg Schlitz wird als Senioren- und Pflegeheim genutzt.
- 1990/91 Burg Schlitz wird von der Jägermeister AG, Wolfenbüttel erworben.
- 1992-1999 Beginn der sehr umfangreichen Umbau-, und vollständigen Sanierungsmaßnahmen für die spätere Nutzung des Hauses als Schlosshotel. Man investierte einen hohen, zweistelligen Millionenbetrag für die originalgetreue Restaurierung ohne jedwede Inanspruchnahme von Fördergeldern.
- 2000 Die Hotel Mecklenburg-Vorpommern GmbH eröffnet und betreibt das Schlosshotel.
- 2011 bis dato** Manuela & Armin Hoeck erwerben Burg Schlitz und die dazugehörigen Ländereien, übernehmen die Geschäftsleitung und führen seitdem die Geschicke des Hauses und des Schlosshotels.