LOUISE

CAFÉ & BRASSERIE

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 liebte.

- Hans Graf von Schlitz -

In diesem Sinne heißen wir Sie sehr herzlich willkommen!

Verehrter Gast,
vielen Dank, dass Sie bei uns sind. Wir freuen uns, wenn Sie Ihre Rechnung in Bar oder per Girocard (EC-Karte) begleichen. Sollten Sie beides nicht zur Hand haben, ist die Bezahlung mit Ihrer Kreditkarte (Visa oder MasterCard) ebenfalls möglich. Für die Zahlung via American Express Karte berechnen wir eine Service-Gebühr in Höhe von 2,5% des Gesamt-Rechnungsbetrages.

- SCHLOSSHOTEL BURG SCHLITZ -
17166 Hohen Demzin · Telefon: 0049 (0) 3996-12700 · Fax: 0049 (0) 3996-127070 · www.burg-schlitz.de

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer

LOUISE
CAFÉ & BRASSERIE

Unser Hausmarke - Champagner

»R« de Ruinart Brut & Ruinart Rosé

Glas 0,1 l	24,50	27,00
Flasche 0,375 l	89,00	109,00
Flasche 0,75 l	139,00	189,00
Flasche 1,5 l	289,00	299,00

Ruinart Blanc de Blancs

Flasche 0,75 l	189,00
Flasche 1,5 l	299,00

„Ich trinke Champagner, 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."

- Lily Bollinger -

- Empfehlung -

Kir Royal	0,1 l	25,00
Kir au Vin	0,1 l	10,50

Aperitife

Burg Schlitz „Cuvée Louise" *Riesling-Sekt*	0,1 l	9,50
Burg Schlitz „Cuvée Karoline" *Burgunder-Sekt*	0,1 l	12,50
Aperol$_{1;10}$ Spritz		15,00
Rozès Porto Reserve 5 Jahre	5cl	9,00
Rozès Porto White Reserve 7 Jahre	5cl	9,00
Sherry Lustau "Jarana" Fino very dry	5cl	9,00
Sherry Lustau "Papirusa" Manzanilla very dry	5cl	10,00
Sherry Lustau "Los Arcos" Amontillado medium dry	5cl	9,00
Sherry Lustau Moscatel Sup. "Emilin" sweet	5cl	9,00

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer

LOUISE
CAFÉ & BRASSERIE

Köstlichkeiten zur Mittagszeit (täglich bis 16.30 Uhr)

Zwei knusprige, frisch gebackene **Sauerteig-Baguettes**
aus Weizen- und Roggenmehl dazu Wildkräuter-Dip
und gesalzene, französische Butter 9,00

Feine **„Brot-Zeit“**
Mecklenburger Landbrot von der Bäckerei „Bastian“
aus Groß Roge, mit Rauch-Matjes, Zwiebelringen
und Apfel-Sanddorn-Remoulade 14,50

Handgeschnittenes Rinder-Tatar
dunkles Vollkorn-Brot von der Bäckerei „Bastian“
aus Groß Roge, hausgemachtes Essig-Gemüse, Kapern,
Crème fraîche, Petersilie

- als Vorspeise 26,00
- als Hauptgericht 32,00
- dazu eine Nocke Imperial Gold Caviar,
  Aufpreis pro 10g 25,00

Hausgemachte Trüffel-Pasta
mit frisch gehobeltem Trüffel und Parmesanspänen

- als Vorspeise 26,00
- als Hauptgericht 32,50

- Salat-Herzen -

Knackige Salatherzen
mit cremigem Caesar-Dressing,
Tomaten, Kräutern, Sardellen,
Kapern, Croutons & Parmesan

klein 16,00
groß 20,00

Dazu auf Wunsch
sautierte Garnelen
pro Stück 4,00

Mecklenburger „Schloss“ Currywurst

160g Mecklenburger Wild-Bratwurst mit Curry-Sauce
nach Geheim-Rezept und Pommes Frites
18,00

Currywurst DeLuxe

160g Mecklenburger Wild-Bratwurst mit Curry-Sauce
nach Geheim-Rezept dazu mit Trüffel & Parmesan
aromatisierte Pommes Frites & ein Glas 0,1l Champagner.
46,00

Pommes Frites DeLuxe
mit schwarzem Trüffel
und Parmesan
verfeinert.
14.00

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer

LOUISE
CAFÉ & BRASSERIE

Abendliche Empfehlungen

Liebe Gäste,
wenn Sie an einem Abend eine Alternative zu unserer
täglich wechselnden Gourmet-Menüauswahl genießen möchten,
bieten wir Ihnen die nachfolgenden Köstlichkeiten an.
Teilen Sie uns Ihren Wunsch gern bis 16.00 Uhr am Vortag mit.

Beschwipstes Severiner Landhuhn ab 2 Personen
Vorweg: Samtsuppe von Topinambur mit Sauerteig-Croutons
Coq au Vin mit Wurzelgemüse und Kräuter-Drillinge
Abschluss: Dessertvariation pro Person € 85.00

Tournedo Rossini ab 2 Personen (400 g)
Vorweg: kleiner grüner Salat mit roter Zwiebel & Blauschimmel-Käse
Saftiges Rinderfilet – nach Ihrem Wunsch gebraten, klassisch mit Gänsestopfleber verfeinert dazu getrüffeltes Kartoffel-Gratin, frisches Saison-Gemüse und Portwein-Jus
Abschluss: Dessertvariation pro Person € 99,00
ohne Foie Gras, pro Person € 89,00

Aus der Müritz… ab 2 Personen
Vorweg: Hausgebeizter Müritz-Saibling, marinierter Kohlrabi, Meerrettich & Cashewkerne
Müritz Zander mit Tomaten-Kapern-Vinaigrette, Salz-Zitrone & fermentiertem Knoblauch
Abschluss: Dessertvariation pro Person € 89,00

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer

LOUISE
CAFÉ & BRASSERIE

Eisbecher, Kuchen & Co.

Täglich frische, sowie saisonal wechselnde
Kuchen & Torten-Auswahl.
Lassen Sie sich gern von unseren Schlossgeistern inspirieren.

Pro Stück	5,50
Portion Sahne	1,00

Graf Schlitz Torte

Luftige Quark-Mousse auf Biskuit-
Böden mit frischen Orangenfilets,
verfeinert mit einem Hauch unseres
hauseigenen Kräuter-Orangenlikörs
„H. Graf von Schlitz"
6,50

Kaffee-Gedeck „Hans Graf v. Schlitz"

Ein Stück Graf Schlitz Torte aus unserer hauseigenen Backstube
& ein Kännchen Kaffee 11,50

Drei ofenwarme Scones, Erdbeer-Rosenblüten-Konfitüre, Lemon-Curd & Clotted Cream 12,00

„Eiskaltes Vergnügen" mit lokalen Eissorten aus „Grimm's Eisgarten", Teterow

„Schloss-Herren" Becher
Vanille- & Schokoladen-Eis, mit hausgemachtem Eierlikör, Birnenmus, Sahne
& karamellisierte Nüsse 15,50

„Kreolischer" Becher
Vanille- & Salz-Karamelleis, hausgemachte kreolische Soße, Sahne & Kokos-Chips 12,50

Saisonaler Eis-Becher *„Red Berries"*
Vanille- & Himbeereis, Erdbeeren aus der Region, Sahne & Minze 15,50

Unsere Eissorten: Vanille, Schokolade V, Himbeere V, Kirsch-Joghurt, Zitrone-Buttermilch
& Salz-Karamell
pro Kugel Eis nach Wahl 2,50

Eiskaffee oder Eisschokolade mit Vanilleeis & Sahne 8,50

Geeister Cappuccino$_9$ (*doppelter Espresso auf Eiswürfeln mit kalter Milch & Milchschaum*) 7,00

Lieblings-Getränk

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

10,50

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.

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer

LOUISE
CAFÉ & BRASSERIE

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Güstrower Schlossquell Gourmet oder Naturell	0,75 l	9,50
Mineralwasser Güstrower Schlossquell Gourmet oder Naturell	0,25 l	5,50
Hausgemachte Holunderblüten-Limonade	0,5 l	8,50
Thomas Henry: Bitter Lemon[3,10], Tonic Water[3,10], Ginger Ale[1], Spicy Ginger (würzige Ingwerlimonade)	0,2 l	5,50
Fritz - Kola[1;9], Kola-Zuckerfrei[1;9], Zitronen-Limonade[3], Orangen-Limonade[1], Rhabarberschorle[1]	0,2 l	5,50
Sprite	0,2 l	4,50
PriSecco – köstlich, erfrischend-prickelnde Frucht- & Kräuter-Cuvées (*Empfehlungen finden Sie auf der Seite 8*)	0,1 l Glas	9,00
	0,2 l Piccolo	12,50
	0,375 l Fl.	19,00
	0,75 l Fl.	32,00
Kohl-Bergapfelsäfte aus Südtirol	0,2 l	7,00
Kohl-Bergapfelsäfte als Schorle	0,5 l	9,00

(*Empfehlungen je nach Verfügbarkeit finden Sie auf der Seite 9*)

Heißgetränke

Tasse Kaffee / Kännchen / Kännchen für Zwei (*auch ohne Koffein erhältlich*)	5,50 /6,50 / 9,50
Cappuccino [9] (*auch ohne Koffein oder mit laktosefreier Milch erhältlich*)	6,00
Latte Macchiato [9] / Milchkaffee [9](*auch ohne Koffein oder mit laktosefreier Milch erhältlich*)	6,00
Espresso / doppelter Espresso [9] (*auch ohne Koffein erhältlich*)	4,50 / 6,00
Tasse heiße Schokolade / Kännchen (*auch mit laktosefreier Milch erhältlich*)	6,50 / 9,00
Alle Heißgetränke alternativ mit Soja- oder Hafermilch erhältlich	+1,00

Tee

Ronnefeldt loser Premium Tee, pro Kännchen 8,50

(*Earl Grey / Spring Darjeeling / Assam Bari / English Breakfast / Green Leaf - Grüner Tee / „Morgentau" - Grüner Tee mit Früchten & Blüten aromatisiert / Verveine - Eisenkraut / „Refreshing Mint" - Minze & Zitronengras / „Fruity Camomile" - Kamille mit Orangenblüten / „Morningstar" - Kräuter mit Blüten/ „Fresh Raspberry" - mit Waldmeister & Früchten / Rooibos / Almond Dreams & weitere feinste Sorten aus der TeaStar-Collection zum Preis von 10,50*)

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

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer

LOUISE
CAFÉ & BRASSERIE

Ausgesuchte Weine

Weitere offene Weinempfehlungen finden Sie in unserer Weinkarte!

WINZERSEKT Weingut Bauer, Mosel		**0,1 l**
Burg Schlitz „Cuvée Louise“ Riesling-Sekt, trocken		9,50
Burg Schlitz „Cuvée Karoline“ Blanc de Noir vom Spätburgunder, Brut		12,50
WEISSWEINE		**0,1 l**
2021/22	Sauvignon Blanc, trocken, Weingut Oliver Zeter, Neustadt a. d. Weinstraße/Pfalz *Saftige, gelbfruchtige & exotische Frucht, animierende Säurestruktur, leicht kräutrige Nuancen*	7,00
2022/23	Grauburgunder, trocken Weingut Dreissigacker, Bechtheim, Rheinhessen *Zurückhaltende Süße, feine Mineralik*	7,00
ROSÉWEIN		**0,1 l**
2021 /22	PINK FLAMINGO Gris Rosé, Tête de Cuvée, Domaine de Jaras, Provence/Frankreich *(Grenache Noir, Grenache Gris, Cinsault)* *frischer, fruchtiger Rosé mit Noten von Erdbeeren, Himbeeren und provenzalischer Würze*	6,50
ROTWEINE		**0,1 l**
2020	Château Magnol, Cru Bourgeois, Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc, Haut-Médoc AOC *ausgewogene, samtig feine Cuvée mit dezenter Holzwürze und dunkelbeeriger Frucht*	9,00
2019	Rosso di Montalcino DOC, Sangiovese, Scopone & Klaus Gundel Montalcino/ Italien *Kirsche und Anklänge von Pflaume im Mund. Pracht, Finesse und unwiderstehliche Eleganz.*	11,00

Biere

Aus der Störtebeker Brauerei, Stralsund		
Atlantic Ale ODER Baltic Lager	0,5 l	7,50
Bernstein-Weizen ODER Bernstein-Weizen Alkoholfrei	0,5 l	7,00
Frei-Bier Pilsener – alkoholfrei	0,5 l	7,00
Aus der Klosterbrauerei, Neuzelle		
Der Schwarze Abt	0,5 l	7,50
König Pilsener - Traditionsbrauerei, Duisburg		
König Pilsener	0,33 l/0,5l	6,00/7,00
Radler aus König Pilsener & Limonade	0,5 l	7,50

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer

LOUISE
CAFÉ & BRASSERIE

PriSecco

alkoholfreie Frucht-, Kräuter- & Gewürz-Cuvées von der Manufaktur Jörg Geiger

PriSecco – köstlich, erfrischend-prickelnde Frucht- & Kräuter-Cuvées *(je nach Verfügbarkeit)*	0,1 l Glas	9,00
	0,2 l Piccolo	12,50
	0,375 l Fl.	19,00
	0,75 l Fl.	32,00

„Cuvée Nr. 31“ Grüntee / Wiesenobst / Gartenmelisse *prickelnd* 0,1 l | 0,75 l
GESCHMACK: *Harmonisch mildes Süße-Säurespiel, langanhaltende herbe Noten vom Grüntee, mineralisch, cremig rund im Nachgang. Frischer Duft nach Gartenmelisse und Ringelblume, kombiniert mit leicht herben Noten zartblumiger Darjeeling-Teeblätter.*

„Weißduftig“ Wiesenobst / Holunderblüte / Kräuter *prickelnd* 0,2 l
GESCHMACK: *Weiche Süße des Wiesenobst mit Traube und Pfirsich. Kräuterbetontes Mittelstück und würziger Nachhall mit Noten der Holunderblüte.*

„Rosenzauber“ Apfel / Rose / Minze *prickelnd* 0,1 l | 0,75 l
GESCHMACK: *Feiner süßlicher Auftakt der Himbeere mit erfrischender Säure des Boskoop Apfels. Würzig im Mittelstück mit langem Nachhall.*

„Apfel-Sinfonie“ Sämling / Rhabarber / Roter Senf *prickelnd* 0,2 l
GESCHMACK: *Vollreifer, säurebetonter Apfel mit feinen Karamellnoten. Würzige Kräuteraromen ergeben den langen und dezent „scharfwürzigen“ Nachhall.*

„Bio Cuvée Nr. 25“ Birne / Schlehe / Douglasie *prickelnd* 0,375 l
GESCHMACK: *Beerenfruchtig mit ätherischen Waldnoten, rauchig und leicht holzig mit festem Tannin im langen Nachhall.*

„Cuvée Nr. 27“ Birne / Gurke / Quitte *prickelnd* 0,375 l
GESCHMACK: *Vegetabil grünlich nach Gurke. Weiche Anklänge erinnern an Buttermilch. Feine Säure und fruchtige Quitte im Nachhall.*

„Inspiration Nr. 4.0“ Kirsche / Paprika / Rote Bete *still* 0,375 l
GESCHMACK: *Kräftig dunkle Beeren unterlegt mit erdigen Noten und viel Extrakt. Rauchige Noten begleiten das feine aber bleibende Tannin. Trocken mit langem Nachhall.*
AROMA: *Ätherisch dichte Nase nach Mädesüß, Wachholder und dunkelfruchtiger Kirsche. Rote Paprika, rauchige Nuancen, Tabak und Holz erinnern an einen dichten Blaufränkisch.*

„Inspiration Nr. 4.1“ Apfel / Vogelmiere / Meersalz *still* 0,375 l
GESCHMACK: *Süß, salzig, umami, an milchreifen Mais erinnernd. Kräuternoten von Bronzefenchel im mittellangen weichen Nachhall.*

„Inspiration Nr. 4.7“ Traube / Chili / Kirsche *still* 0,375 l
GESCHMACK: *Fruchtige Kirsche und rote Traube mit ausgeprägter Apfelfrische. Die Schärfe des Chilis bringt Spannung am Gaumen und wirkt lange nach.*

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer

LOUISE
CAFÉ & BRASSERIE

Kohl- Tiroler Bergapfelsäfte

„Berg"-Apfelsaft aus Ritten, nahe Bozen – über 1000 Meter Seehöhe rekultivierte Thomas Kohl alte & seltene Apfelsorten, welche in den Höhenmetern unter kühlen Winden & intensiver Sonneneinstrahlung besonders langsam heranreifen und somit ein extraordinäres Aromen-Bild an Süße, Säure, Konzentration & Komplexität am Gaumen entwickeln. Sortenrein oder als Cuvée, vegan & frei von jeglichen Zuckerzusätzen, Natur in Wohlgenussform pur.

Sonnenglanz - *Die Apfelsorte Sonnenglanz ist eine Kreuzung von Pinova und Topaz. Sonnengelber strahlender Farbe. Das Fruchtfleisch ist fest und knackig, der Geschmack aromatisch und frisch.*
Feine Zitrus- und Pinienaromen, vollmundig und ausgewogen, erfrischend und fruchtig.
Empfohlen zu: *leichten Vorspeisen, frischen Salaten, Fisch und hellem Fleisch sowie zu mildem Käse.*

Rouge - *Rouge heißt nicht nur die Sorte, Rot ist auch die Farbe dieses Bergapfelsaftes mit einem Bukett aus roter Johannisbeere, Kirsche und Rhabarber. Die rote Farbe entsteht durch den hohen Gehalt an Anthocyan, das den Apfel wegen seiner entgiftenden Wirkung zu einem wahren Widerstandskämpfer im Körper macht. Auch Blüten, Blätter und Baumrinde sind rot gefärbt.*
Empfohlen zu: *Antipasti von Fisch und Fleisch, asiatischen Gerichten oder als Aperitif.*

Bergapfelsaft & Mandarine - *In dieser Cuvée verbinden sich die Aromen des Südens und des Nordens Italiens: In der Sonne gereifte Mandarinen aus dem sizilianischen Ciaculli sorgen für einen Hauch von Frische und Finesse. Der charakterstarke Bergapfelsaft bringt Struktur und feine Säure. Der Saft harmoniert perfekt zwischen Süße, Säure und langem Abgang.*
Empfohlen zu: *Sommersalaten, vegetarischen Speisen, Muscheln und Krustentieren, Kuchen und Hefegebäck.*

Bergapfelsaft & Marille - *Das ausgewogene Mischungsverhältnis lässt beiden Spielraum zur Entfaltung.*
Der samtige Aprikosensaft bestimmt das Mundgefühl, der feinaromatische Apfelsaft das Erfrischungspotenzial.
Empfohlen zu: *süßen Gerichten, Eierspeisen, Soufflés, Schokolade, mildem Schnittkäse.*

Bergapfelsaft & Johannisbeere - *Herb, mit leichten Bitternoten und deutlicher Säure präsentiert sich die Johannisbeere. Die Süße des Bergapfelsaftes bricht die Säure der Johannisbeere. Der nachtschwarze Saft ist sauber, erfrischend und ausgewogen. Er zeigt sich mit großer Fülle am Gaumen und einem langen Abgang.*
Empfohlen zu: *Speck, Käse und Wurst, Vorspeisen aus Teigwaren, gegrilltem Fleisch.*

Bergapfelsaft & Wildheidelbeere - *Waldige Noten der Wildheidelbeere sind gut eingebunden in die Süße des Apfelsaftes. Gemeinsam ergeben sie ein samtiges, weiches Mundgefühl mit einer starken Präsenz.*
Empfohlen zu: *Wildgeflügel, gegrilltem Fleisch, Hartkäse*

LOUISE
CAFÉ & BRASSERIE

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.
1945	Im Zuge der Bodenreform wird Frau von Stauß enteignet.
1944-1945	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 Mast-Jägermeister AG, Wolfenbüttel erworben.
1992-1994	Renovierung der Karolinen Kapelle und Installation der Orgel.
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	Burg Schlitz geht in das Eigentum des Stinnes-Konsortiums über. Die Hotel Mecklenburg-Vorpommern GmbH eröffnet und betreibt das Schlosshotel mit Mathias Stinnes als General Manager.
2011 bis 2022	Manuela & Armin Hoeck erwerben Burg Schlitz und die dazugehörigen Ländereien. Sie führen für elf Jahre die Geschicke des Schlosshotels und kreieren unzählige, schöne Erinnerungen für viele Menschen.
Nov. 2022	Die Theodor Semmelhaack Stiftung erwirbt Burg Schlitz. Somit bleibt das Haus in privater Hand und die Leitung wird durch die langjährige Verwaltungsdirektorin Gabriele Orlowski und Hoteldirektorin Melanie Hecke fortgeführt.