

Liebe Gäste **herzlich Willkommen in unserer** **Brasserie**

Seien Sie unser Gast und erleben Sie die Vermählung zweier Inspirationen, die sich in Ihrer Unterschiedlichkeit so wunderbar ergänzen. Denn hier trifft die für Ihre Qualität und Vielfältigkeit bekannte Haute Cuisine Frankreichs auf die in ihrer Bodenständigkeit so großartige regionale Küche Deutschlands. Unsere Gerichte entstehen aus frischen und sorgfältig ausgesuchten Zutaten, in denen Sie die Jahreszeiten wieder erkennen. Nur eines bleibt dabei immer gleich: Unser Versprechen für Ihr Geschmackserlebnis!

Ihr Schwansee Team



schlossgut gross schwansee
Schloss · Lifestyle · Ostsee

Alle Preise sind inkl. MwSt. und Bedienung.



**Wenn Sie von Hamburg immer Richtung Norden fahren,
kommt Ihnen irgendwann niemand mehr entgegen.**

Dann sind Sie bei uns angekommen.

Im Jahre 1745 bezog die Familie des Freiherrn von Both ihr neues Haus: das Schlossgut Gross Schwansee. Es war zwar nur eines ihrer vielen Besitztümer in Mecklenburg, aber das Schlossgut war wohl ihr schönstes. Der klassizistische Bau war an einem unvergleichlichen Platz entstanden – in direkter Nähe zur Ostsee. Nach der Wiedervereinigung Deutschlands stand das Anwesen jahrelang leer bis die Familie Dornier es im Jahr 1998 erwarb. Das Gebäude wurde restauriert und modernisiert. So konnten Stuckaturen im Haus größtenteils gerettet werden. Mit dem Jahr 2002 steht das Schlossgut Gross Schwansee seinen Gästen erstmals zur Verfügung.

Das Bauwerk vermittelt erneut eindrucksvolle Eleganz und bietet vom Tagungsraum bis zum Hotelzimmer komfortable Ausstattung und Technik auf neuestem Stand.

Dazu bekommen Sie im Schlossgut Gross Schwansee ein außergewöhnliches Angebot: die Freiheit, Ihre Festlichkeiten und Veranstaltungen so auszurichten, wie es Ihnen gefällt und haben die Möglichkeit, einen umfassenden Service in Anspruch zu nehmen.

Oder Sie bleiben ganz unter sich und lassen den Aufenthalt mit Ihren Freunden durch nichts und niemanden stören. Was auch immer Sie tun: herzlich willkommen.



Vorspeisen

Wildkräutersalat (1, 7, 8, 10, 12, b) mit Balsamico-Sanddorn-Dressing geröstete Kerne Grana Padano	10,50 €
- mit gebratener Maishähnchenbrust	17,00 €

Vegetarisch / Vegan

Kartoffel-Gemüsepfanne (3,8,9, 2, b, f) Wildkräuter Tomaten Oliven	17,50 €
--	---------

Fischgerichte

Backfisch vom Köhler im Bierteig (1, 3, 4, 7, 10, 12, b, c, h) Remouladensauce Steakhouse Pommes gemischter Salat	22,20 €
Matjesfilets nach „Hausfrauen-Art“ (1, 3, 4, 7, 10, 12, b, c, h) Bratkartoffeln Rote Zwiebeln gemischter Salat	17,50€

Fleischgerichte

2 kleine Schweineschnitzel „Wiener Art“ (1, 3, 12, b, h) Bratkartoffeln Speck Gurkensalat	23,20 €
Mecklen“BURGER“ im Briochebun (1, 3, 7, 10, 12, a, b, c, d, e, h) 200g saftiges Rindfleisch Gurken-Relish Tomaten Cheddar rote Zwiebeln Steakhouse Pommes	23,50 €

Desserts

Sorbet und Eis pro Kugel (3, 7, 8) Sorbetes: Himbeere, Zitrone, Cassis, Passionsfrucht Eiscreme: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Stracciatella	3,00 €
---	--------

Allergene:

1. glutenhaltiges Getreide / 2. Krebstiere / 3. Eier / 4. Fisch / 5. Erdnüsse / 6. Soja / 7. Milch-Milchzucker (Lactose) / 8. Schalenfrüchte (Nüsse) / 9. Sellerie / 10. Senf / 11. Sesam / 12. Sulfit-Schwefelstoffe / 13. Lupine / 14. Weichtiere

Zusatzstoffe:

a. mit Farbstoff / b. mit Konservierungsstoff / c. mit Antioxidationsmittel / d. geschwefelt / e. mit Geschmacksverstärker / f. geschwärzt / g. gewachst / h. mit Phosphat / i. mit Süßungsmittel



Kuchen und Torte

**Wir haben täglich von 12:00 bis 17:00 Uhr eine Auswahl an Kuchen und Torten.
Schauen Sie gerne in unserer Vitrine nach dem heutigen Angebot.**

Kuchen	4,50 €
Torte	5,50 €
Portion Sahne (7,)	1,00 €

Sommer Klassiker

Eiskaffee (3,7,)	7,50 €
kalter Kaffee mit Vanilleeis und Sahne	
Eisschokolade (3,7,)	7,50 €
kalter Kakao mit Vanilleeis und Sahne	