

„Es ist besser, zu
genießen und zu
bereuen, als zu
bereuen, dass man
nicht genossen hat.“

Boccaccio

SCHLOSSCAFÉ MENÜ

12.00 Uhr - 17.00 Uhr

VORSPEISEN

Parfait von der Entenleber mit Wildkräutern 13

Apfelchutney | eingelegte Paprika | Bauernbrot

Klare Fischsuppe mit Garnele & Grünschalmuschel 14

Safran | Tomate | Fenchel | Karotten | Knoblauchbrot

Eintopf des Tages

Saisonal | täglich frisch und lecker

VEGETARISCH

Kaarzer Bowl 17

geräucherter Tofu | Koriander | Sprossen
Buchweizen | Gemüse | Tahini-Zitronendressing

Oliven & Ciabatta 9

verschieden eingelegte Oliven | Hirtenkäse | Rucola

SALAT

Variation von gezupften Blattsalaten 7 in klein

mariniertes Gemüse | Knoblauch-Brotchips 10 in groß
Waldfrucht-Vinaigrette

Wahlweise als „Salatkrönung“ dazu:

Fisch des Tages plus 8

Maishähnchenbrust „Supreme“ plus 8

Garnele (pro Stück) plus 4

KLASSIKER

Fisch des Tages

19

Beluga-Linsengemüse | Nussbutter-Kartoffeln
Kräuter | alter Balsamico

Genießen Sie die kostbare Zeit zusammen.
Bitte stellen Sie im Roten Salon Ihr Handy
aus und genießen Sie das Hier und Jetzt.

Kaarzer Ochse

24

mit Rosinen und Portwein geschmort
Gemüse vom Markt | grünes Erbspüree

Kaarzer Ochsenburger

16

200g Gehacktes vom Kaarzer Ochsen
Tilsiter Käse | Bacon | Tigerbun | geschmorte Zwiebeln
eingelegte Gurken | Tomaten | Rucola | Barbecuesauce
French fries

EIN VORGESCHMACK AUS DER ABENDKARTE

Chateaubriand für 2 Personen

39 p. P.

„sous vide gegart und am Tisch tranchiert“
Das edelste und zarteste Stück vom Weiderind 400g
verschiedene Gemüse der Saison | getrüffelter Kartoffelstampf
Cognacjus

Bitte bestellen Sie das Prachtstück einen Tag im Voraus.

KINDERGERICHTE

Knusperhähnchen	9
Buttererbsen Erdapfelstäbchen	
Backfisch vom Zander	11
Blattspinat Kartoffelstampf	
Kritharaki Nudeln	7
Tomatensauce Grana Padano	
Erdapfelstäbchen	4
Ketchup Mayo	

FAMILIENZEIT ist Zeit zusammen – FAMILIENESSEN auf Schloss Kaarz

12.00 bis 16.00 Uhr

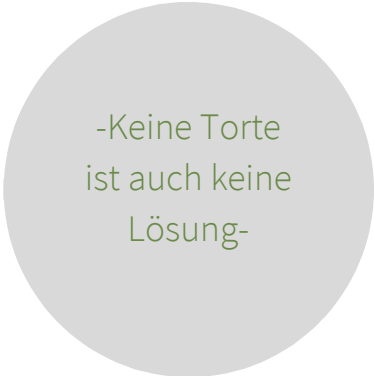
Genießen Sie gemeinsam mit Ihren Liebsten an einer großen Tafel. Schwelgen Sie in Erinnerungen an wundervolle Familienmomente. Philosophieren Sie über das, was kommt.

Jeden Monat ein leckeres und lokales Gericht mit viel Erinnerungspotential.

Die Jahreskarte hierzu finden Sie im hinteren Teil der Karte.

DESSERTS | KUCHEN | TORTEN

IMMER EINE SÜNDE WERT!



-Keine Torte
ist auch keine
Lösung-

Stück Torte

ab 3,5

Stück Kuchen

ab 2,5

Erfragen Sie gern unser tägliches Angebot an selbstgebackenen Kuchen und Torten.

EISKALTES

Eiskaffee	4,5
mit 1 Kugel Vanilleeis & Sahne	
Eisschokolade	4,5
mit 1 Kugel Schokoeis & Sahne	
„Alter Schwede“	7
3 Kugeln Vanilleeis Kaarzer Apfelmus Eierlikör und Sahne	
„Nussbaum“	7,5
Jeweils 1 Kugel Schoko, Vanille, Walnuss Kandierte Nüsse Sahne Schokoladensauce	
„Wilde Beere“	7
jeweils 1 Kugel Blaubeere, Erdbeere, Vanille Blaubeerkompott Sahne Kirschsauce	
Sorbet des Tages	6
mit Prosecco	
Milchshakes	5,5
Schokoladen-Kaffee oder Vanille-Erdbeere	

WÄRMENDES

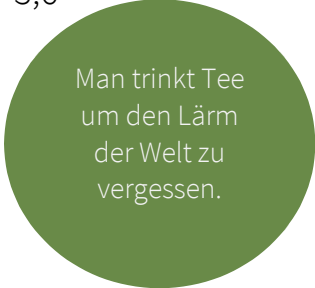
Café Crème Kännchen	2,3 4
Espresso einfach doppelt	2,4 3,5
Cappuccino	2,9
Milchkaffee	3,6
Latte Macchiato	3,6

Toppings für den Kaffee Praline Nuss Karamell Vanille	0,5
--	-----

Heiße Schokolade	3,6
------------------	-----

Kännchen Tee	3,6
--------------	-----

Spring Darjeeling | Assam Earl Grey | English Morning | Juicy Apple
Pure Fruit | Morgentau | Green Dragon | Pai Mu Tan & Melone
Sweet Nana | Kamille | Rooibos



Man trinkt Tee
um den Lärm
der Welt zu
vergessen.

ERFRISCHENDES

Coca Cola Cola Light 0,2l	2,5
Güstrower Gourmet 0,25l 0,75l naturell feinperlig	2,3 5,8

Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale 0,2l	2,5
--	-----

Lütts Landlust „volle Pulle Heimat“ Direktsaftschorlen 0,33l Holunderblüte Apfel-Bio-Sanddorn Rote Früchte Rhabarber Apfel-Bio-Schwarze Johannisbeere	3,8
--	-----

The Basil 0,33l Basilikum - Zitronenlimonade	3,8
---	-----

Säfte 0,2l 0,4l Kaarzer Apfelsaft Orangensaft Multivitaminsaft Kirschsft Bananensaft	2,5 5
--	---------

BIER

Lübzer Pils 0,3l 0,5l	2,7 4,2
Lübzer Pils alkoholfrei 0,33l Flasche	2,7
Alster 0,3l 0,5l	2,6 4,1
Erdinger Hefeweizen 0,5l	4,2
alkoholfrei hell dunkel	

WEIN

Portillo 0,2l Flasche	6,9 22,5
Sauvignon Blanc Malbec Portillo Rosé Bodegas Salentein, Argentinien	

PRICKELNDES

Prosecco 0,1l Flasche	4,5 24,5
Crémant 0,1l Flasche	5,5 30,5
Champagner 0,1l Flasche	14 79
Aperol Spritz 0,2l	5,5
Hugo 0,2l	5,5

Genieße nicht in der Zukunft oder Vergangenheit,
sondern im Hier und Jetzt.

WIE UND WOHER

Wir kochen mit regionalen und lokalen Produkten und achten beim Einkauf auf den biologischen Anbau. Die Nachhaltigkeit bei der Herstellung der Produkte behalten wir immer im Blick.



Hausgemacht und/
oder aus eigener
Produktion



Produkte aus
biologischem Anbau



Regionale und lokale
Produkte

Eier und Fleisch in Demeter Qualität von Hufe 8
Frühstückssäfte in Demeter Qualität
Fisch von lokalen und regionalen Fischern
Geflügel und Rind von lokalen Bauernhöfen
Honig vom lokalen Imker in Rosenfeld
Wurstaufschnitt, Bratwurst und Ente vom Hofladen Krüger
Frische Rohmilch und Rindersalami von Kuhpon nebenan
Käse aus dem Schweriner Käseladen „Mühlenberg“
Selbstgekochte Marmeladen und Chutneys
Viele hausgemachte Apfelprodukte aus unserem Schloss-Obstgarten

Allergien und Unverträglichkeiten? Unser Team berät Sie gern.

FAMILIENESSEN-JAHRESKARTE 2019

12.00 bis 16.00 Uhr

JANUAR

Geschmorte
Ochsenbacken mit
Birnen, Bohnen und
Speck, Kräutertüften,
Thymianjus

22,5 p.P.

FEBRUAR

Große Portion Grünkohl
mit Kasseler,
Schweinebacke,
Kohlwürsten, Kartoffeln

20,5 p.P.

MÄRZ

„Königsberger Klopse
original“ aus
Kalbsfleisch mit
Kräutertüften, Rote-
Bete-Apfelsalat,
Karottensalat, Kapern

19,5 p.P.

APRIL

„Coq au Vin“,
Blumenkohl,
Stangenbohnen,
Kartoffelstampf,
Knoblauchbrot

19,5 p.P.

MAI/JUNI

Frischer Beelitzer Spargel,
wahlweise Kalbsschnitzel
oder Zanderfilet, neue
Kartoffeln, Sauce
béarnaise, Nussbutter,
Schnittlauch

28,5 p.P.

JULI

Mecklenburger
Kloppschinken,
Gartengemüse, Himmel
& Erde

19,5 p.P.

AUGUST

Kalbsschnitzel,
lauwarmer Kartoffel-
Radieschensalat,
Wildkräuter

21,5 p.P.

SEPTEMBER

Gefüllter Schweine-
Rippenbraten mit Äpfeln
aus dem Obstgarten,
Gemüse vom Markt,
Sellerie-Kartoffelstampf

20,5 p.P.

OKTOBER

Fischplatte,
verschiedene Gemüse,
Röstkartoffeln,
Gurkensalat,
Meerrettich

22,5 p.P.

NOVEMBER

Geschmorte
Wildschweinkeule,
zweierlei Karotten,
Pastinakenpüree, Wach-
olderjus

22,5 p.P.

DEZEMBER

3-Gang-Menü mit Rinder-
Consommé & Gemüsejulienne,
Ente (aus dem Hofladen) an
Preiselbeer-Rotkraut, Semmel-
Speckkuchen, Tüften und
Orangenjus, Kaarzer Bratapfel
an Vanilleschaum

45 p.P.



Für das Familienessen bitten wir um Reservierung spätestens zwei Tage vor dem gewünschten Termin, im Dezember drei Tage vorher.

* Kinder bis 14 Jahre zahlen pro Lebensjahr 1,00 €.

BBQ-ABENDE AM FEUERRING

Jeden Freitag von Mai bis September, 18 Uhr

Jeden Freitag veranstalten wir ein gemütliches Barbecue mit all unseren Gästen. Am schönsten ist es, wenn man Glücksmomente mit anderen teilen kann. Gemeinsam sein, heißt glücklich sein. Das geht am besten beim Grillen am Feuerring. Nicht zuletzt deswegen steht der Ring symbolisch für eine „Runde“. Gespeist wird an einer großen Gemeinschaftstafel oder wer mag auch gern mit den Liebsten nur für sich. Im Anschluss wird der Feuerring mit Holz befeuert, für eine warme Atmosphäre und einen gemütlichen Ausklang des Abends.

HIER EIN MENÜ-BEISPIEL UNSERES „HERR DES RINGES“

VOM FEUERRING

Rinder-Hüftsteaks, Rückensteaks vom Duroc-Schwein, Filets vom Zander und Wildlachs, Garnelenspieße mariniert mit Knoblauch und Weißwein, Nürnberger Rostbratwürstchen, Rosmarinkartoffeln & gegrilltes Gemüse der Saison

BUFFET

Gurkenjoghurt mit Kräutern, BBQ-Sauce, scharfer Tomaten-Auberginendip, Café de Paris-Butter, Cognac-Zitronenbutter, eingelegte Oliven, Wildkräutersalat mit eingelegtem Hirtenkäse, geröstete Sonnenblumenkerne, Waldfrucht vinaigrette, Farfallesalat mit Rote-Beete, Gurke, Limonenöl, verschiedene Mousses mit Früchten und Currycrumble, gegrillte Ananas, Kaarzer Apfelsaft & Bauernbrot

39 € pro Person

Kinder unter 6 Jahren sind frei

Kinder von 6 - 12 Jahren 23 € p. P.