

Sehr geehrte Gäste

Herzlich Willkommen auf Wasserschloss Mellenthin

„Anno 1575 hat der Edelle und Ehrbare Rodiger v. Augenkirchen dieses Haus ghefundert und anno 1580 vorfertiget. Zu der Ghedechthjs hat ihn sein Sohn Christoph Aug. Diese Nachrichtung setzen lassen anno 1596“

Graf Rüdiger von Neuenkirchen lebte mit seiner Gemahlin Iisable von Eickstett und ihren Sohn Christoph in der romantischen Umgebung Mellenthins.

Er ließ das Wasserschloss Mellenthin in der Blütezeit des deutschen Renaissance-Stiles 1575-1580 erbauen.

Das Grab des Grafen Rüdiger von Neuenkirchen und Iisable, geschmückt mit einer schönen Renaissance Grabplatte, befindet sich in der idyllischen Dorfkirche Mellenthins.

Im Laufe der Jahrhunderte erlebte das Wasserschloss Mellenthiner viele Veränderungen und Besitzer. Es hat jedoch bis zum heutigen Tag nichts von seinem unwiderstehlichen Reiz verloren.

Sei es

- *die beeindruckende Baumallee, die zum Schloss führt,*
- *die uralten Bäume, die im Schlosspark wachsen,*
- *oder der Wassergraben, der einst zum Schutz angelegt wurde.*

Ein besonderes Schmuckstück, ist der aus dem Jahre 1613 eingebaute Kamin, in der großen Eingangshalle.

Sagenumwobene und geheimnisvolle Geschichten begleiten das Flair des Schlosses. Es wird von einem unterirdischen Gang erzählt, der zum Kloster Pudagla führen soll. Ein Ritter legte ihn an, um seine Liebste aus der Zucht der Klosterfrauen zu befreien. Auch wird von großen Schätzen berichtet, so dass sich schon so mancher auf die Suche nach dem verborgenen Gang machte.

Lassen Sie sich entführen, spüren Sie, was diese alten Mauern zu erzählen haben!!!

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt mit kulinarischen Genüssen.

***Ihr Team vom Wasserschloss Mellenthin
Wo Gast sein Freude macht.***

Aus dem Suppentopf

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe

mit Mettwurst

€ 6,40

*** ** ***

Wildkraftbrühe

mit Hirscheinlage & Gemüsestreifen

€ 6,40

*** ** ***

Tomatensuppe

mit Basilikumsahne

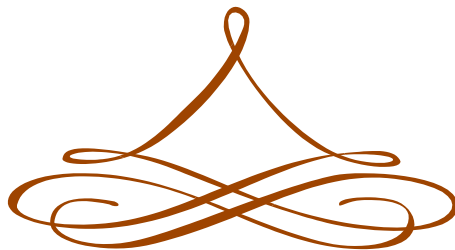
€ 6,40

*** ** ***

Usedomer Fischeintopf

mit Fischeinlage & knackigem Gemüse

€ 6,90



Vorspeisenvariation

Matjessalat, Kasselerhälften & Linsensalat

serviert mit hausgebackenem Brot

€ 8,-

für Zwischendurch

Hausgemachte Kasslersülze

*gereicht an knackigem Salat
mit Bratkartoffeln & Remouladensauce*
€ 13,90

*** ** ***

Edelmatjesfilet

*serviert mit Apfel-Zwiebelsalat
dazu knusprige Bratkartoffeln*
€ 13,90

*** ** ***

„Rittervesper“

*Auswahl vom gekochten und geräucherten
Mecklenburger Schinken
serviert mit knackigem Salat, Kräuterquark
& Apfeligriebenschmalz
dazu frisches hausgebackenes Brot*
€ 14,50

*** ** ***

„Usedomer Käseteller“

*verschiedene Käsesorten bunt garniert
mit Feigensenf
serviert mit hausgebackenem Brot & Butter*
€ 14,50

Knackig frische Salate

Tomaten-Mozzarella-Salat

Balsamico-Dressing & Basilikum-Pesto mariniert

€ 11,50

*** ** ***

Großer Salat-Teller „Nixe“

mit gebratenen Knoblauchgarnelen

€ 14,50

*** ** ***

Großer Salat-Teller „Himmlisch“

mit gebratener Hähnchenbrust

€ 14,50

Vegetarische Gerichte

Gefüllte Ofentomate & Ofenkartoffel

mit hausgemachtem Kräuterquark

€ 12,50

*** ** ***

Veganes

Rote-Linsen-Curry

€ 12,50

*** ** ***

Hausgemachte Pesto-Nudeln

mit Tomaten und Rucola

garniert mit Pinienkernen & gehobelten Parmesan

€ 14,50

Zur Wahl Joghurt- oder Balsamico Dressing

Aus Fluss und Meer

Hausgeräucherte Regenbogen-Forelle

aus der Quelle vom Nachbarort Dargen

mit Apfel-Zwiebel-Dip

serviert mit Salat & Bratkartoffeln

€ 14,50

*** ** ***

Gebratene Flunderfilets

mit Schmorzwiebeln

dazu Speckbohnen & Salzkartoffeln

€ 15,-

*** ** ***

Gedünstetes Dorschfilet

mit Dillsauce

begleitet von saisonalen Gemüse & Salzkartoffeln

€ 17,50

*** ** ***

Gebratenes Lachsfilet

auf hausgemachten Pesto-Nudeln

mit Tomaten, Rucola & gehobelten Parmesan

€ 19,-

*** ** ***

Gebratenes Zanderfilet

serviert mit Salat und

Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark

€ 19,50

Die Schloss Klassiker

Geschmorte Schweinehaxe

an Schwarzbiersauce

serviert mit Sauerkraut & Bratkartoffeln

€ 15,90

*** ** ***

Champignonrahm-Schnitzel

serviert mit Speckbohnen & Pommes Frites

€ 15,40

*** ** ***

„Schlossherrenteller“

saftige Steaks von Rind, Schwein & Geflügel

serviert mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter,

gefüllter Ofentomate & Bratkartoffeln

€ 18,90

*** ** ***

Wildgulasch

aus heimischen Wäldern mit Apfelrotkraut

& Kartoffelklößen

€ 17,50

Aus Pfanne und Ofen

Mellenthiner Hirschkalbsbraten

an Rosmarinsauce

dazu Rosenkohlröschen & Butterkartoffeln

€ 18,50

*** ** ***

Hausgemachte Rinderroulade

mit Apfelrotkraut & Kartoffelklößen

€ 17,90

*** ** ***

Prinzessinen Mahl

Hähnchenbrust im Knuspermantel

& gebratener Garnelenspieß

auf hausgemachten Pesto-Nudeln

mit Tomaten, Rucola und gehobelten Parmesan

€ 18,80

*** ** ***

Rosa gebratenes Rumpsteak

von der deutschen Färse

mit Kräuterbutter, Schmorzwiebeln,

Salat & Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark

200g € 24,-

300g € 28,-

Aus der Süßen Ecke

Mellenthiner-Kirschbecher

*Schoko- & Vanilleiscreme mit Schattenmorellen,
garniert mit Sahne & Eisgebäck*

€ 6,-

*** ** ***

Schwedenbecher

*Vanilleiscreme mit Apfelmus
dazu Sahne, Eierlikör & Eisgebäck*

€ 6,-

*** ** ***

Schoko-Krokantbecher

*Schokoladeneiscreme & Schokoladensauce
serviert mit Sahne, Krokant & Eisgebäck*

€ 6,-

*** ** ***

Pommersche Rote Grütze

serviert mit Vanillesauce & Sahne

€ 5,90

*** ** ***

Schlossfräuleins Kalte Liebe

*Joghurtcreme serviert auf aromatischen Himbeeren
und einer knusprigen Versuchung von braunem Zucker*

€ 5,90

Wasserschloss Mellenthin
 Zuordnung der einzelnen Bau – und Besitzphasen in den Stilepochen
 Tel.038379/28780 www.wasserschloss-mellenthin.de

| Zeitraum: | Stilepoche: | Besitzer: |
|------------------|-----------------------------|---|
| 1575 - 1580 | Hochrenaissance, 1550 –1620 | Neubau des Schlosses auf alten Grundmauern |
| 1630 | Knorpelstil, 1660 –1780 | Christoph von Neuenkirchen gibt das Schloss auf. |
| 1648 – 1747 | Barock, 1660 – 1780 | Johann Oxenstierna, Margarethe de Brahe Landgraf Friedrich v. Hessen/Homburg Schwedischer General Müller v. d. Lühne |
| 1747 – 1817 | Rokoko, 1735 – 1780 | Peter Meyen ersteht die Güter. Großzügige Umbauphase |
| 1818 – 1824 | Klassizismus, 1755 – 1830 | Justizrat von Wittchow/Swinemünde |
| 1825 – 1931 | Historismus, 1820 – 1910/40 | Dreimal wurde das Schloss zwangsversteigert. Nachweisliche Umbauten nach 1904. Einbau einer Schwerkraftheizung und einer Druckwasserversorgung im Dachboden. |
| 1931 – 1943 | Moderne | Ankauf des Besitzes durch eine Siedlungsgenossenschaft. 1931 wurde der Kamin versetzt und der Kapelleneingang zugemauert. |
| 1944 – 1990 | Moderne | Volkseigentum. 1959 Renovierung des Ostflügels und Aufstockung des Westflügels. Austausch aller Fenster und Dachneueindeckung. Beseitigung von Schäden an der Freitreppe und Wiedererrichtung der parkseitigen Brücke über den Schlossgraben. Restaurierung des Kamins |
| 1991 – 2001 | Moderne | Gemeindeeigentum. Wiederherstellung des Schlossgrabens. Einbau von neuen Fenstern im Ostflügel. 1993: Abbruch der Freitreppe |
| 2001 - | Moderne | Erwerb des Schlosses durch Familie Fidora. 2001 :Renovierung des Hauptgebäudes von Innen 2002: Eröffnung vom Café & Restaurant 2003: Errichtung des Kräutergartens im Schlosspark 2005: Rekonstruktion der Freitreppe im Schlosspark 2006: Umbau des Westflügel zum Hotel 2007: Wiederherstellung des Schlosshofs 2008: Einbau eines Aufzuges im Hauptgebäude 2010:Renovierung des rechten Seitenflügels 2011:Teil Wiederherstellung der Schlossgrabenmauer 2011:Eröffnung der Brauerei im Ostflügel 2012:Eröffnung der ersten Usedomer Kaffeerösterei 2012:Errichtung der zweiten Kräuterschnecke im Schlosspark 2013:Produktion der Usedomer Insel Limonade 2014 Illuminierung des Schlossparks 2015 Sanierung des Schloss Graben 2016 Sanierung der Brücke im Schlosspark 2017 Errichtung kleiner Wasserspielplatz im Schlosshof 2020 Installation der Insel Destillerie im Hauptgebäude 2020 Parkplatz links vorm Wasserschloss (kostenfrei) |

