

# Herzlich Willkommen auf Wasserschloss Mellenthin

Inschrift der historischen Tafel im Haupteingang

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

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

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

Das Grab des Grafen Rüdiger von Neuenkirchen und Lisabell, 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

€ 7,90

## **Wildkraftbrühe**

mit Hirscheinlage & Gemüsestreifen

€ 7,90

## **Tomatensuppe**

mit Basilikumsahne

€ 7,90

## **Usedomer Fischeintopf**

mit Fischeinlage & knackigem Gemüse

€ 8,90



## **Vorspeisenvariation**

Matjessalat, Kasselerhälften & Linsensalat

serviert mit hausgebackenem Brot

€ 12,-

# für Zwischendurch

## **Hausgemachte Kasslersülze**

gereicht an knackigem Salat  
mit Bratkartoffeln & Remouladensauce

€ 16,80

## **Edelmatjesfilet**

serviert mit Apfel-Zwiebelsalat  
dazu knusprige Bratkartoffeln

€ 17,-

## **„Rittervesper“**

Auswahl vom gekochten und geräucherten  
Mecklenburger Schinken  
serviert mit knackigem Salat, Kräuterquark  
& Apfelgriebenschmalz

dazu frisches hausgebackenes Brot

€ 18,-

## **„Usedomer Käseteller“**

verschiedene Käsesorten bunt garniert  
mit Feigensenf

serviert mit hausgebackenem Brot & Butter

€ 18,-

# Knackig frische Salate

## **Großer Salat-Teller „Nixe“**

mit gebratenen Knoblauchgarnelen  
wahlweise Joghurt- oder Balsamicodressing  
€ 18,-

## **Großer Salat-Teller „Himmlisch“**

mit gebratener Hähnchenbrust  
wahlweise Joghurt- oder Balsamicodressing  
€ 18,-

# Vegetarische Gerichte

## **Gefüllte Ofentomate & Ofenkartoffel**

mit hausgemachtem Kräuterquark  
€ 13,50

## **Quinoa Reis Gemüsepfanne**

Mit Broccoli und Geflügel Tofu  
€ 17,50

## **Veganes Rote-Linsen-Curry**

€ 16,-

## **Hausgemachte Pesto-Nudeln**

mit Tomaten und Rucola  
garniert mit Pinienkernen & gehobelten Parmesan  
€ 17,50

# Aus Fluss & Meer

## **Hausgeräucherte Regenbogen-Forelle**

mit Apfel-Zwiebel-Dip  
serviert mit Salat & Bratkartoffeln  
€ 18,-

## **Gebratene Flunderfilets**

mit Schmorzwiebeln  
dazu Bohnengemüse, Bratkartoffeln & Remoulade  
€ 19,-

## **Gedünstetes Dorschfilet**

mit Senfsauce  
begleitet von saisonalen Gemüse & Salzkartoffeln  
€ 21,-

## **Gebratenes Wolfsbarschfilet**

auf hausgemachten Pesto-Nudeln  
mit Tomaten, Rucola & gehobelten Parmesan  
€ 22,-

## **Gebratenes Zanderfilet**

serviert mit Salat & Ofenkartoffel  
mit hausgemachtem Kräuterquark  
€ 24,-

# Schloss-Klassiker

## **Geschmorte Schweinehaxe**

an Schwarzbiersauce

serviert mit Sauerkraut & Bratkartoffeln

€ 19,50

## **Champignonrahm-Schnitzel**

serviert mit Bohnengemüse & Pommes Frites

€ 18,50

## **„Schlossherrenteller“**

saftige Steaks von Rind, Schwein & Geflügel  
serviert mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter,  
gefüllter Ofentomate & Bratkartoffeln

€ 22,-

## **Wildgulasch**

aus heimischen Wäldern mit Apfelrotkraut  
& Kartoffelklößen

€ 21,-

# Aus Pfanne & Ofen

## **Hausgemachte Rinderroulade**

mit Apfelrotkraut & Kartoffelklößen

€ 21

## **Prinzessinen Mahl**

Hähnchenbrust im Knuspermantel

& gebratener Garnelenspieß

auf hausgemachten Pesto-Nudeln

mit Tomaten, Rucola und gehobelten Parmesan

€ 22,-

## **Rosa gebratenes Rumpsteak**

von der deutschen Färse

mit Kräuterbutter, Schmorzwiebeln, Salat und

Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark

200g € 31,-

300g € 35,-

# Aus der süßen Ecke

## **Mellenthiner-Kirsch-Eisteller**

Cremiges Schoko- & Vanillesofteris auf Gebäck an Schattenmorellen, garniert mit Schlagsahne

€ 7,50

## **Schweden-Eisteller**

Vanillesofteris auf Gebäck mit Apfelmus & Eierlikör garniert mit Schlagsahne

€ 7,50

## **Schoko-Krokant-Eisteller**

Cremiges Schokoladensofteris auf Gebäck an Haselnusskrokant, Schokoladensauce garniert mit Schlagsahne

€ 7,50

## **Pommersche Rote Grütze**

serviert mit Vanillesauce & Sahne

€ 7,50

## **Schlossfräuleins Kalte Liebe**

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

€ 7,50



## Wasserschloss Mellenthin

Zuordnung der einzelnen Bau – und Besitzphasen in den Stilepochen

Tel.038379/28780 [www.wasserschloss-mellenthin.de](http://www.wasserschloss-mellenthin.de)

<b>Zeitraum:</b>	<b>Stilepoche:</b>	<b>Besitzer:</b>
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 erstedt 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 Wiedererichtung 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 Saniereung der Brücke im Schlosspark 2017 Errichtung kleiner Wasserspielplatz im Schlosshof 2020 Installation der Insel Destillerie im Hauptgebäude 2020 Parkplatz links vorm Wasserschloss (kostenfrei) 2021 Insel Manufaktur Kaffeerösterei & Brennerei 2022 Zimmererweiterung Speicher

--	--	--