

# SCHLOSS PLAUE

BRANDENBURG AN DER HAVEL



## Öffnungszeiten und Veranstaltungen

Das Frühstücksrestaurant ist von Montag bis Sonntag  
von 7:00 ~ 10:00 Uhr für Sie geöffnet.

In den Monaten Januar – März bieten wir bis 21:00 Uhr  
kleine ausgewählte Speisen an.

Jeden Sonntag von 10.00-14.00 Uhr ist Brunch Zeit im Schloss Plaue.  
Bitte reservieren Sie frühzeitig einen Tisch.

Alle weiteren Veranstaltungen finden Sie in unserem Programmheft.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Schloss Schänke Plaue  
Schlossstrasse 27 a  
14474 Brandenburg a.d.H.  
OT Plaue  
03381-3062362  
[www.schlossplaue.de](http://www.schlossplaue.de)

## Geschichte

Das feste Haus in Plaue wurde bereits in einer Urkunde von 1216 erstmals erwähnt. Nachdem 1459 Georg von Waldenfels die ehemalige Burg übernommen hatte, befestigte er die in Teilen verfallene Burg neu und vergrößerte die Anlage. Von 1711 bis 1716 wurde unter Friedrich von Görne die neue Dreiflügelanlage errichtet. Das Hauptgebäude war zweistöckig mit zwei niedrigeren Seitenflügeln. Von den hohen Ansprüchen des Bauherren zeugt die schlosseigene Kapelle, der geräumige Altan auf dem Mittelrisalit sowie das "Chinesische Zimmer". Der alte Burgturm wurde leider 1719 abgerissen. Während eines Besuches soll der Soldatenkönig Friedrich Wilhelm I. hier seinen Sohn Friedrich II. zum Ritter geschlagen haben. Auch der russische Zar Peter I. hat auf seinen Europareisen im Schloss gewohnt. Unter Leopold von Görne wurde 1749 der Lustgarten von einer hohen Mauer umgeben, neue Hecken angelegt, ein neues Orangerie- und Treibhaus aufgebaut. Unter dem "zerstörerischen" Geist Wilhelms von Anhalt (ab 1765) wurde der Schlossgraben zugeschüttet, die Lindenallee niedergeschlagen sowie der nördliche Flügel des Schlosses abgetragen. Von Anhalt versuchte alle Spuren seines Vorgängers Görne zu tilgen. Er zerstörte die sich noch auf Schloss Plaue befindlichen Bestände an „Plauer Porcellan“, einer Keramik, die wenige Jahre dem berühmten "Meißner" Konkurrenz machen konnte. 1839 erwarb Hans Valentin Ferdinand Graf von Königsmarck vom Freiherrn von Lauer-Münchhofen Schloss und Gut Plaue. Das Schloss Plaue wurde im Zweiten Weltkrieg schwer beschädigt. 1945 wurden die Grafen von Königsmarck durch die Bodenreform enteignet. Bevor das Land Brandenburg im April 1946 eine Verwaltungsschule im Schloss einrichtete, war es mehreren Plünderungen ausgesetzt. 1966 wurde das Äußere stark vereinfacht. Man entfernte Dekorationselemente wie Putzquaderung, Kapitelle und Wappen und überzog die Fassaden mit Rauputz. Das Innere wurde verbaut, die Ausstattung ging bis auf wenige Stuckreste, Holztäfelungen und alte Türen vollständig verloren. Im Schloss wurde ein Institut für Sprachintensivausbildung untergebracht. Seitdem 1993 das Institut geschlossen wurde steht das Schloss leer.

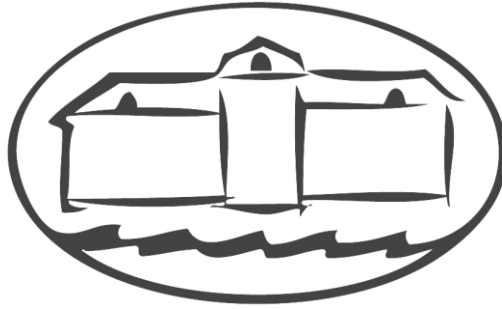
Im Schloss Plaue kann man heute übernachten und feiern:

Vor einigen Jahren wurden zwei Nebengebäude saniert. Direkt an der Havel das Haus am Bornufer, ein altes Fischerhaus ist als SchlossSchänke hergerichtet. Im ehemaligen Verwalterhaus bietet das liebevoll umgebaute Gästehaus schöne Doppelzimmer und einige Appartements, die auch von Gruppen gerne genutzt werden.

Seit Jahren werden viele Hochzeiten und andere Anlässe im Schlosshof oder in den morbiden Schlosssälen gefeiert.

Das traditionelle Fischerjakobi Fest findet großen Anklang bei den Brandenburgern und allen Besuchern.

Gerne richten wir auch Ihre Feier im Schlosshof oder den Schlosssälen aus.



## Unsere Veranstaltungen Januar bis April 2018

- 12.01.           Neujahrsempfang   Vorankündigung
- 01.04.           Osterfeuer   19:00  
Ostereier suchen für die Kinder, Musik, Bier & Bratwurst
- 06.04.           Sebastian Krämer   Vorankündigung
- 15.04.           Mit Fontane nach England                               15:00           Vorankündigung  
Theaterkarte: 15€  
Theaterkarte mit Kaffeegedeck und Frühlings-Grillbuffet: 34€  
Theaterkarte mit Frühlings-Grillbuffet: 30€  
15:00 Kaffee und Kuchen im Feinen Saal  
16:00 MIT FONTANE - NACH ENGLAND  
18:00 Frühlings-Grillbuffet

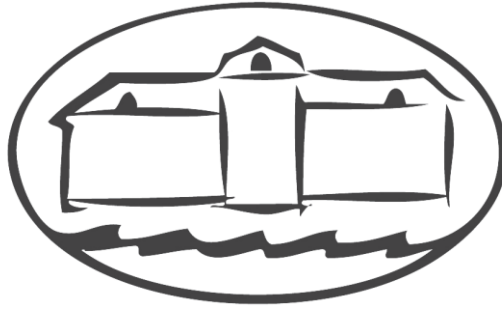
Jeden Sonntag von 10.00-14.00 Uhr ist Brunch Zeit im Schloss Plaue.  
Bitte reservieren Sie frühzeitig einen Tisch.

Liebe Gäste. Sie möchten bei unseren Veranstaltungen dabei sein oder unser Restaurant  
an einem anderen Abend besuchen? Dann reservieren Sie bitte unter 0338 1-3062362.  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Ihr Schloss Plaue Team

**Alle Preise in Euro und inklusive Service und MwSt.**

1 Koffein, 2 Farbstoff, 3 Chinin, 4 mit Süßungsmittel Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle),  
5 konserviert, 6 Antioxidationsmittel

a) Glutenthaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf,  
k) Sesam, l) Schwefeldioxid, m) Lupine, n) Weichtiere



## Speisen

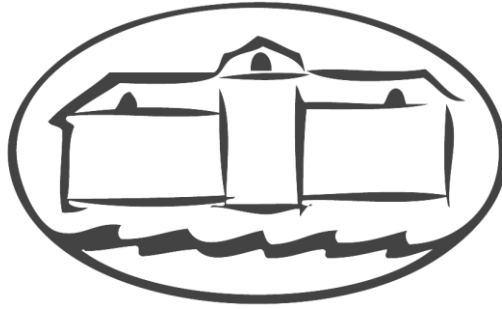
Kartoffelsuppe mit Erbsen und Mettwürstchen	5,00 €
Flammkuchen Elsässer Art (mit Speck, Zwiebeln & Käse)	9,50 €
Pasta mit Pesto und Parmesan	11,00 €

In den Wintermonaten kann das Speisenangebot abweichen.  
Wir bieten täglich eine kleine aber frische Auswahl an.  
Fragen Sie uns gerne nach unserem wechselnden Angebot.

**Alle Preise in Euro und inklusive Service und MwSt.**

1 Koffein, 2 Farbstoff, 3 Chinin, 4 mit Süßungsmittel Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle),  
5 konserviert, 6 Antioxidationsmittel

a) Glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf,  
k) Sesam, l) Schwefeldioxid, m) Lupine, n) Weichtiere



## Feiern Sie Im Schloss!

Gerne richten wir für Sie,  
für Ihre Familie oder für Ihr Unternehmen  
Feierlichkeiten im Schloss aus.

Vereinbaren Sie einen Termin  
unter 03381-3 062 362  
oder [www.schlossplau.de](http://www.schlossplau.de)  
für ein persönliches Angebot Ihrer Festivität



**Alle Preise in Euro und inklusive Service und MwSt.**

1 Koffein, 2 Farbstoff, 3 Chinin, 4 mit Süßungsmittel Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle),

5 konserviert, 6 Antioxidationsmittel

a) Glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf,  
k) Sesam, l) Schwefeldioxid, m) Lupine, n) Weichtiere

## Sekt

BrandSecco	0,10l	2,80 €
	0,75l	19,00€
Rotkäppchen,	0,20l	3,95 €
halbtrocken & trocken	0,75l	16,00€

## Longdrinks & Cocktails

Cuba Libre	0,30l	4,70 €
Whiskey Cola	0,30l	4,90 €
Tequila Sunrise	0,30l	4,90 €
Gin Tonic	0,30l	4,50 €
Campari Orange	0,30l	4,50 €
Aperol Sprizz	0,30l	4,30 €
Wodka Lemon/O-Saft	0,30l	4,50 €

## Spirituosen

Jack Daniels	2cl	3,20 €
Tullamore Dew	2cl	3,20 €
Absolut Vodka	2cl	2,00 €
Gin	2cl	2,00 €
Ouzo	2cl	2,00 €
Korn	2cl	1,50 €
Linie Aquavit	2cl	3,00 €
Malteser	2cl	2,50 €
Ramazotti	4cl	3,50 €
Averna	4cl	4,00 €
Jägermeister	2cl	2,00 €
Kümmerling	2cl	2,00 €
Feigling	2cl	1,50 €
Sambuca	4cl	3,50 €
Tequilla	2cl	2,00 €
Goldkrone	4 cl	4,00 €
Baileys	4cl	3,50 €
Eierlikör	4cl	3,00 €
Amaretto	4cl	3,50 €
Obstler	2cl	2,50 €
Grappa	4cl	4,00 €

## Kaffee

Tasse Kaffee	2,00 €
Milchkaffee	2,90 €
Latte Macchiato	2,90 €
Cappuccino	2,50 €
Espresso	1,60 €
doppelter Espresso	2,90 €
Tasse Tee	1,50 €



# SCHLOSS PLAUE

BRANDENBURG AN DER HAVEL

## Getränkekarte

### Alkoholfreie Getränke:

Selters Naturell oder Classic	0,25l	1,90 €
Selters Naturell oder Classic	0,75l	5,20 €
Cola, Fanta, Sprite, Cola Zero	0,30l	2,50 €
Vitalmalz	0,33l	2,60 €
Bauer Fruchtsäfte	0,20l	2,00 €
Orange, Apfel, Banane, Kirsch	0,40l	3,20 €
Schorle	0,20l	2,00 €
	0,40l	3,10 €
Bitter Lemon	0,25l	2,30 €
Tonic Water	0,25l	2,30 €
Ginger Ale	0,25l	2,30 €

### Bier:

#### **Vom Fass**

Krombacher oder Radeberger	0,30l	2,30 €
	0,50l	3,30 €
mit Sprite/Cola/Fanta	0,30l	2,30 €
	0,50l	3,10 €

#### **Flaschenbier**

Clausthaler Alkoholfrei	0,33l	2,30 €
Köstritzer Schwarzbier	0,50l	2,90 €
Schöffelhofer Hefeweizen	0,50l	3,30 €
Hell oder Alkoholfrei		
Krombacher Hefeweizen	0,50l	3,30 €
Hell oder Alkoholfrei		
Berliner Weisse verschieden Sorten	0,33l	2,60 €

## Weißwein

**2015er Riesling, Pfalz, Brand** 0,20l 3,90 €  
**trocken oder feinherb** 1,00l 13,90 €

**2016er Ca'Ernesto Veneto** 0,20l 3,50 €  
**Chardonnay, Italien** 0,75l 12,10 €

Der Chardonnay des vielfach ausgezeichneten Weinguts Ca'Ernesto überzeugt mit einem feinen Aroma, einer harmonischen Säure und einem intensiven Geschmack.

**2016er Ca'Ernesto Veneto** 0,20l 3,40 €  
**Pinot Grigio, Italien** 0,75l 11,90 €

Dieser Pinot Grigio überrascht mit feinen Mandel Aromen und eignet sich hervorragend als leichter Aperitif.

**2016er Quietus Verdejo** 0,20l 4,20 €  
**D.O. Spanien (trocken)** 0,75l 15,00 €

Am Gaumen vital und frisch mit saftigen Aromen, zeigt sich wieder einmal das gekonnte Handwerk von Félix Lorenzo Cachazo.

**2016er Miedes Macabeo** 0,20l 3,50 €  
**D.O.P. Spanien (halbtrocken)** 0,75l 14,00 €

Mit hellen Gelb und schönen fruchtigen und floralen Noten zeigt er sich bereits im Glas. Und erweist sich auch nach dem ersten Schluck als angenehmer, weicher und frisch-fruchtiger Weißwein mit viel Harmonie und sehr zurückhaltender Säure.

**2016er Lumos No.2 Blanco** 0,20l 4,20 €  
**Spanien (trocken)** 0,75l 15,00 €

Hellgelb mit lichtgrünen Reflexen leuchtet er im Glas und animiert bereits mit seinen intensiven fruchtigen Aromen: Von Ananas, Grapefruit, Mango und grüner Apfel. Und dieser köstliche Eindruck setzt sich auch am Gaumen fort. Frische pur! Das Finale ist angenehm sanft und macht sehr schnell Lust auf den nächsten Schluck.

## Rotwein

**2013er Castell Colindres Reserva** 0,20l 4,00 €  
**trocken, Spanien** 0,75l 14,50 €

Im Glas zeigt er sich in einem kräftigen Kirschrot mit schönem Duft von reifen Brombeeren, getrockneten Feigen und appetitlichen Toastnoten. Am Gaumen hinterlässt er einen konzentrierten Eindruck mit weichen, geschmeidigen Tanninen, gut eingebundener Säure und schöner Länge.

**2015er Cabernet Mitos** 0,20l 4,20 €  
**trocken, Deutschland, Pfalz** 0,75l 14,90 €

Schwarze Beerenfrucht und Cassis ergeben mit den angenehmen Aromen von Tabak, einem Hauch grüner Paprika und des verwendeten Holzes ein wunderbar kräftiges Zusammenspiel.

**2012er Cuvée S trocken** 0,20l 7,80 €  
**trocken, Deutschland, Pfalz** 0,75l 29,00€

Die Cuvée S (eigentlich keine Cuvée im klassischen Sinne, da 100% Cabernet Mitos) aus dem Barriquefass überzeugt voll durch seine elegant-schmelzige Art, seine beerige Frucht und seine üppige Fülle. Noten von Brombeere und schwarzer Johannisbeere und die feine Toastnote machen ihn zu einem sehr angenehmen Begleiter zu allen nur denkbaren Anlässen.

**2015er Spätburgunder** 0,20l 3,50 €  
**trocken, Deutschland, Pfalz** 1,00l 17,00€

Der typische Spätburgunder hat einen leicht süßlichen Duft nach roten Früchten, von Erdbeere über Kirsche und Brombeere bis hin zur schwarzen Johannisbeere.

**Ca'Ernesto Cabernet Sauvignon** 0,20l 3,50 €  
**trocken, Italien, Trentino** 0,75l 12,10€

Der Rotwein von Ca'Ernesto glänzt mit seinem vollen Körper und seinen leicht fruchtigen Aromen.