



*Werte Gäste, Liebe Freunde,
wir freuen uns, Sie heute bei uns im Traditionslokal des
1. Deutschen Motorfliegers, Hans Grade, begrüßen zu dürfen.*

★ 1899

*Zur Jahrhundertwende entstand am Bahnhof Bork eine Gaststätte mit
Übernachtungsmöglichkeiten.*

*Die Bauherrin Antonie Mitternacht benannte dieses Restaurant
"Fliegerheim". Die Schüler der Flugschule "Hans Grade" wohnten in
ihrer Schulzeit in diesem Hotel. Gleichzeitig war das "Fliegerheim" auch
Versammlungsraum des Borker Verkehrsvereins.*

★1918

*nach dem Ende des 1. Weltkrieges, durfte Hans Grade seine Flugschule
nicht mehr weiterführen. Der Hotelbetrieb war am Ende. Nach
Borkheide kamen nur noch Immobilienhändler und Siedler, die ihre
Wochenendlauben aufbauten.*

★1921

*kam das "Fliegerheim" in den Besitz der
Familie Rüde-Mösenthin. Wilhelm Rüde-Mösenthin vergrößert das
Geschäft, indem er noch einige Fremdenzimmer und den Tanzsaal
anbaute. Des Weiteren betrieb die Familie ein Kolonialwarengeschäft
(heutiges Fliegerzimmer) und eine Kohlenhandlung.*

*Die Dreharbeiten zum Film "Ziel in den Wolken" mit Brigitte Horney,
belebten 1937 den Ort und damit auch das Fliegerheim.*

★ Nach dem 2. Weltkrieg

*wurde das Restaurant von der eingesetzten Gemeindeverwaltung in
"Roter Stern" umbenannt, im Volksmund "Roter Ochse".*



★1958

starb Wilhelm Rüde-Mösenthin und der Sohn Götz übernahm das Restaurant als Kommissionär. Es diente dann mehr und mehr als Wohnung der Wirtsleute und als Miethaus.

★1972

verkaufte Götz Rüde-Mösenthin das Geschäft an einen Montagebaubetrieb, der das Gebäude als Ferienhaus nutzte. Dieser Betrieb konnte das Ferienhaus "Völkerfreundschaft" jedoch nicht voll ausnutzen und stellte es 1980 zum erneuten Verkauf. Der Rat der Gemeinde übernahm die Gaststätte und verpachtete sie an den Konsum-Kreisbetrieb Belzig.

★Am 27.07.1990

erwarb der Urenkel des Wilhelm Rüde-Mösenthin, Herr Stephan Rüde-Mösenthin, das Grundstück zurück, renovierte es nach alten Vorlagen und Fotos mit dem Ziel, das Restaurant, welches mit dem ersten deutschen Motorflieger Hans Grade entstanden und gewachsen ist, der Zukunft zu erhalten.

Seit dem 29.03.1991 gibt es in Borkheide wieder das Restaurant und Hotel "Fliegerheim".

Die nächste Generation steht mit dem Sohn, Toni Rüde-Mösenthin, bereits in den Startlöchern, um die Tradition der Familie weiterzuführen.

Ihre Familie Rüde-Mösenthin



Aperitif

<i>Kürbissecco</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Sekt -Marke des Hauses „Perlenspiel“ , trocken</i>	<i>0,1 l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Sekt Berlinsky brut</i>	<i>0,1 l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Prosecco</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Sherry medium</i>	<i>5cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Martini Bianco</i>		
<i>Martini Rosso</i>		
<i>Martini Dry</i>	<i>5cl</i>	<i>4,50 €</i>

*Bitte registrieren Sie
sich bei uns*





Spezialitäten zur Gänse- und Entenzeit!

*Ofenfrischer Gänsebraten
mit Apfelrotkohl und/oder Grünkohl,
feiner Orangen-Beifußsoße dazu Kartoffeln oder Klöße
Gänsekeule oder Gänsebrust*

a,c,g,i,3

22,50 €

*...eine halbe Brandenburger Bauernente
mit Apfelrotkohl und/oder Grünkohl,
feiner Orangen-Beifußsoße dazu Kartoffeln oder Klöße*

a,c,g,i,3

19,50 €

*auf Wunsch servieren wir gerne nach
Portion Rotkohl oder Grünkohl je 2,00 €*

Portion Kartoffelklöße 2,50 €

Portion Kartoffeln 1,50 €

a,c,g,i,3



... aus dem Suppentopf

Consumée vom Brandenburger Rind mit Wurzelgemüse 6,90 €

Gänserahmsuppe mit einem Schuss Cognac verfeinert 7,90 €

...Vorspeisen

Lachs-Gurken Tatar mit Limettenfrischkäse 7,50 €

Salat von roten Linsen mit Fercher Landschinken 7,50 €

*winterliche Blattsalate mit hausgemachtem
Himbeer-Dressing & karamellisierten Walnüssen 8,50 €*



...frisch aus Topf und Pfanne

gebratene Gänseleber „Berliner Art“ *16,50 €*
mit geschmortem Apfel-Zwiebelgemüse & Kartoffelstampf

„Schweizer Sahnesteak“ *18,50 €*
vom Brandenburger Landschwein mit Rahmchampignons
und kräftigem Käse überbacken dazu frische Bratkartoffeln

200g argentinisches Filetsteak *25,50 €*
dazu frisches Pfannengemüse und „La Ratte“ Kartoffeln

handgemachte Rouladen vom Fläminger Hirsch *21,50 €*
mit Apfelrotkohl und Semmelknödel

Isländisches Lachsfilet mit geschmolzenen Tomaten, *24,00 €*
dazu frische Bandnudeln und Krebssoße

Garnelenpfanne mit Mango und Zuckerschoten, *24,00 €*
dazu Basmatireis und Kokosrahm



...für unsere Vegetarier und Veganer

*frische Tagliatelle mit kleinen Tomaten & feinen
Zuckerschoten dazu gehobelter Grana Padano* 16,50 €

*mediterrane Gemüsepfanne
dazu Rosmarinkartoffeln* 16,50 €

...für unsere ganz kleinen Gäste

Penne mit fruchtiger Tomatensoße 6,50 €

*kleines Schweineschnitzel
mit feinen Möhren und Kartoffeln* 7,50 €

hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfel-Zimt-Mus 6,50 €

**** weitere Gerichte finden Sie auf unseren Kreidetafeln ****



...zum Dessert

<i>Apfelstrudel „Wiener Art“ mit Mövenpick Vanilleeis und frischer Sahne</i>	<i>6,95 €</i>
<i>ahgl</i>	
<i>Limetten-Mascarpone Creme mit winterlichem Kirschragout</i>	<i>8,95 €</i>
<i>Walnussbecher 2 Kugeln Mövenpick Walnusseis, 1 Kugel Mövenpick Schokoladeneis, dazu frische Schlagsahne und Nüsse</i>	<i>8,95 €</i>
<i>ahgl</i>	
<i>Schokotraum 3 Kugeln Mövenpick-Schokoladeneis mit frischer Schlagsahne, dazu Schokoladensoße & Schokosplitter</i>	<i>8,95 €</i>
<i>ahgl</i>	
<i>Schwedenbecher 3 Kugeln Mövenpick-Vanilleeis dazu Apfelmus mit frischer Schlagsahne & Eierlikör</i>	<i>8,95 €</i>
<i>ahgl</i>	
<i>geflämmtter Fläminger Ziegenkäse in Waldhonig und Wildblüten mit Minz-Pesto und salzigem Karamelleis</i>	<i>8,95 €</i>
<i>ahgl</i>	
<i>„Überraschkugel“ mit Mandelmantel</i>	<i>3,50 €</i>



Offener Weißwein

Deutschland

*Riesling , halbtrocken Forster Mariengarten
Gutsabfüllung Weingut Th. Reinhardt,
Niederkirchen, Pfalz* 0,2 l 7,50 €

*Riesling , trocken
Kaufmann
Gutsabfüllung Domänenweingut
Rheingau* 0,2 l 8,00 €

*Grauer Burgunder , trocken
Kiefer, Eichstetten am Kaiserstuhl, Baden* 0,2 l 8,50 €

*Müller-Thurgau , trocken
Naumburger Steinmeister
Weingut Herzer, Saale-Unstrut* 0,2 l 8,50 €

Frankreich

*Chardonnay VDP , trocken
Caves du Haut-Poitou* 0,2 l 7,50 €

Gern reichen wir Ihnen unsere umfangreiche Weinkarte



Offener Rotwein

Deutschland

Portugieser Rotwein, **halbtrocken**

Dürkheimer Feuerberg

**Gutsabfüllung Weingut Th. Reinhardt,
Niederkirchen, Pfalz**

0,2 l 7,50 €

Trollinger, **trocken**

Fellbacher Lämmle

Weingut Rainer Schnaitmann

Württemberg

0,2 l 8,50 €

Spätburgunder, **trocken**

Ihringer Vulkanfelsen

Friedrich Kiefer, Baden

0,2 l 8,00 €

Frankreich

Cabernet - Sauvignon 'Les Vigneaux', **trocken**

Vin de Pays d'Oc

Les Vignerons d'Aumélas

Languedoc

0,2 l 8,50 €

Gern reichen wir Ihnen unsere umfangreiche Weinkarte



Biere

Radeberger Pils vom Fass	0,25l	3,00 €
Duckstein vom Fass	0,25l	3,30 €
Krusovice vom Fass	0,3l	3,60 €
Radler vom Fass	0,25l	3,00 €

„Fliegerbier“ Bier mit Apfelschorle	0,25l	3,00 €
-------------------------------------	-------	--------

Erdinger Kristall Flasche	0,5l	5,30 €
Benedektiner alkoholfrei	0,5l	5,30 €
Augustiner Hefe Flasche	0,5l	5,30 €

Bitburger alkoholfrei	0,33l	3,95 €
-----------------------	-------	--------

Bio Potsdamer Stange		
Flasche	0,5l	5,50 €

Original Berliner Weiße mit Schuss		
Flasche	0,33l	3,95 €

Malzbier	Flasche	0,33l	3,95 €
----------	---------	-------	--------

Neumarkter Lammsbräu glutenfrei		
Flasche	0,33l	4,00 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	Flasche	0,2l	2,95 €
Fanta	Flasche	0,2l	2,95 €
Sprite	Flasche	0,2l	2,95 €
Coca Cola Zero	Flasche	0,2l	2,95 €

Orangen-, Apfel-, Kirschsafft Multivitaminnektar	Flasche	0,2l	3,00 €
---	---------	------	--------

Lütt's Saftschorle Holunder oder Rhabarber	Flasche	0,33l	3,95 €
---	---------	-------	--------

Getränke aus Bad Liebenwerda

Mineralwasser	Flasche	0,25l	2,95 €
	Flasche	0,75l	7,50 €

Stilles Wasser	Flasche	0,25l	2,95 €
	Flasche	0,75l	7,50 €

Apfelschorle	Flasche	0,25l	2,95 €
--------------	---------	-------	--------

Tonic	Flasche	0,25l	3,50 €
Ginger Ale	Flasche	0,25l	3,50 €
Bitter Lemon	Flasche	0,25l	3,50 €



Spirituosen

eisgekühlte Klare

Nordhäuser Doppelkorn 2 cl 3,00€
 Russischer Wodka 2 cl 3,00€

Aquavit

Malteser 2 cl 3,00€
 Linie 2 cl 3,00€
 Jubiläums Aquavit 2 cl 3,00€

Obstler

Williams Birne 2 cl 4,00€
 Kirschwasser 2 cl 4,00€
 Himbeergeist 2 cl 4,00€
 Obstwasser 2 cl 4,00€

Kräuter

Branca Menta 2 cl 3,00€
 Fernet Branca 2 cl 3,00€
 Rammazotti 2 cl 3,00€
 Averna 2 cl 3,00€
 Underberg 2 cl 3,00€

Brandweine & Cognac

Asbach Uralt 2 cl 3,00€
 Remy Martin 2 cl 4,00€
 Hennessy V.S. 2 cl 4,00€
 Calvados Gilbert 2 cl 4,00€
 Chantre 2 cl 3,00€

Grappa

Julia Superior 2 cl 3,00€
 Chardonnay 2 cl 3,00€
 Prosecco 2 cl 4,00€
 Cellini 2 cl 4,00€

Liköre

Grand Marnier 2 cl 4,00€
 Cointreau 2 cl 4,00€
 Amaretto 2 cl 3,00€
 Baileys 2 cl 3,00€

Whiskey & Whisky

Dimple 2 cl 5,00€
 Tullamore Dew 2 cl 5,00€
 Chivas Regal 2 cl 5,00€
 Ballantines 2 cl 5,00€
 J.W. Red Label 2 cl 4,00€
 J.W. Black Label 2 cl 5,00€



Warme Getränke

<i>Tasse Creme Kaffee</i>	3,00 €
<i>Kännchen Kaffee</i>	5,50 €
<i>Tasse Cappuccino</i>	3,90 €
<i>Tasse Espresso</i>	3,00 €
<i>Milchkaffee</i>	4,25 €
<i>Latte Macchiato</i>	4,50 €
<i>Glas Grog mit Pott Rum</i>	4,50 €

Unsere Teekarte –Spezialitäten von Eilles

**Darjeeling Royal – Schwarz tee*
Ziehzeitempfehlung: 2-4 Minuten

**Assam Spezial Brocken 6 - Schwarz tee*
Ziehzeitempfehlung: 3-4 Minuten

**Kräutergarten - Wohltuende Kräutermischung aus Lemongras ,*
Ziehzeitempfehlung: 5-8 Minuten

**Sonne Asiens – Grüntee aromatisiert*
Ziehzeitempfehlung: 2-4 Minuten

**Roibosh Vanilla – Kräutertee aromatisiert*
Ziehzeitempfehlung: 5-10 Minuten

**Sommerbeeren - Fruchtemischung aromatisiert*
Ziehzeitempfehlung: 5-10 Minuten

Kännchen auf Stövchen 4,95 €