



*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





... aus dem Suppentopf

Geflügelbrühe mit Schnippelgemüse 6,90 €

*Gänserahmsuppe mit einem Schuss Cognac
und Preiselbeeren* a,i 7,50 €

...Vorspeisen

*gebratene Gänseleber
mit feinem Apfelbrand abgerundet auf grünem Salat
und einem Rotwein-Schalotten-Dressing* a,3,j 9,50 €

*winterliche Blattsalate mit hausgemachtem
Himbeer-Dressing & karamellisierten Walnüssen* 3, a, n, k, 8,50 €

Ragout Fin von der Gans 8,90 €



...frisch aus Topf und Pfanne

*gebratene Gänseleber „Berliner Art“
mit geschmortem Apfel-Zwiebelgemüse & Kartoffelstampf*
a, g, i 19,50 €

*handgemachte Rouladen vom Fläminger Hirsch
mit Apfel-Rotkohl und Semmelknödel* 22,50 €

*„Schweizer Sahnesteak“
vom Brandenburger Landschwein
mit Rahmchampignons & kräftigem Käse überbacken
dazu frische Bratkartoffeln* 19,50 €

*hausgemachter Fläminger Wildschweinbraten
mit Mandel-Rosenkohl & Speck-Semmelknödel* 26,50 €

*Garnelenpfanne mit Mango-Gemüseragout
dazu Basmatireis & Kokosrahm* 27,50 €

*...eine halbe Brandenburger Bauernente
mit Apfelrotkohl oder deftigem Grünkohl,
feiner Orangen-Beifußsoße dazu Kartoffeln oder Klöße* 26,50 €



...für unsere Vegetarier und Veganer

*frische Tagliatelle mit kleinen Tomaten & feinen Zuckerschoten
dazu gehobelter Grana Padano* 18,50 €
g, i

*mediterrane Gemüsepfanne
dazu Rosmarinkartoffeln* 18,50 €

...für unsere ganz kleinen Gäste

Penne mit fruchtiger Tomatensoße 7,50 €
a, c, i

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

hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfel-Zimt-Mus 7,50 €
a, c, g

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



...zum Dessert

<i>Apfelstrudel „Wiener Art“ mit Mövenpick Vanilleeis und frischer Sahne</i>	<i>8,50 €</i>
<i>ahgl</i>	
<i>Limetten-Mascarpone Creme mit winterlichem Waldbeerenragout</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, Wildblüten mit Minz-Pesto und Walnusseis</i>	<i>8,95 €</i>
<i>ahgl</i>	
<i>„Überraschkugel“ mit Mandelmantel</i>	<i>3,50 €</i>