



*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 €

Curry-Kokos- Suppe a,i 7,50 €

...Vorspeisen

Rote Bete-Carpaccio

mit Petersilien-Limetten-Marinade

dazu marinierte Mango und gehobelten Grana Pardano 8,50 €

„gezupfte Ente“

mit eingelegten Zwetschgen & lauwarmen Brioche 9,50 €

frischer Wildkräutersalat mit hausgemachtem Dressing,

dazu karamellierte Nüsse und Kerne

...als kleine Portion 8,50 €

...mit Rinderstreifen 17,50 €

... mit Hähnchenstreifen 16,50 €

...mit Garnelen 19,50 €



...frisch aus Topf und Pfanne

<i>200g argentinisches Rinderfilet mit frischem Pfannengemüse & La Ratte Kartoffeln dazu hausgemachte Kräuterbutter</i>	<i>32,00 €</i>
<i>handgemachte Rouladen vom Fläminger Hirsch mit Apfel-Rotkohl und Semmelknödel</i>	<i>22,50 €</i>
<i>„Schweizer Sahnesteak“ vom Brandenburger Landschwein mit Rahmchampignons & kräftigem Käse überbacken dazu frische Bratkartoffeln</i>	<i>19,50 €</i>
<i>paniertes Wildschweinschnitzel aus dem Klaistower Forst an Kartoffel – Gurkensalat mit Kernen und Kürbiskernöl</i>	<i>21,90 €</i>
<i>Garnelenpfanne mit Mango-Gemüseragout dazu Basmatireis und Kokosrahm</i>	<i>27,50 €</i>
<i>Fläminger Saiblingsfilet auf der Haut gebraten, auf grünem Erbsen-Apfel-Püree und rosa Grapefruit</i>	<i>24,50 €</i>



...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

Apfelstrudel „Wiener Art“

mit Mövenpick Vanilleeis und frischer Sahne

ahgl

8,50 €

Limetten-Mascarpone Creme

mit winterlichem Waldbeerenragout

8,95 €

Walnussbecher

2 Kugeln Mövenpick Walnusseis, 1 Kugel Mövenpick

Schokoladeneis, dazu frische Schlagsahne und Nüsse

ahgl

8,95 €

Schokotraum

3 Kugeln Mövenpick-Schokoladeneis mit frischer Schlagsahne,

dazu Schokoladensoße & Schokosplitter

ahgl

8,95 €

Schwedenbecher

3 Kugeln Mövenpick-Vanilleeis dazu Apfelmus

mit frischer Schlagsahne & Eierlikör

ahgl

8,95 €

geflämmerter Fläminger Ziegenkäse in Waldhonig,

Wildblüten mit Minz-Pesto und Walnusseis

ahgl

8,95 €

„Überraschkugel“ mit Mandelmantel

3,50 €