



*Hotel Fliegerheim*

seit 1921

www.fliegerheim.de

*... aus dem Suppentopf*

*Geflügelbrühe mit Schnippelgemüse* <sub>i</sub> 6,90 €

*Curry-Kokos- Suppe* <sub>a,i</sub> 7,50 €

*...Vorspeisen*

*kleine Garnelenpfanne mit reichlich Knoblauch, kleinen  
Tomaten & ofenfrisches Baguette* 16,50 €

*Rote Bete-Carpaccio  
mit Petersilien-Limetten-Marinade  
dazu marinierte Mango und gehobelten Grana Pardano* 8,50 €

*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 €



*Hotel Fliegerheim*

seit 1921

[www.fliegerheim.de](http://www.fliegerheim.de)

*...frisch aus Topf und Pfanne*

<i>200g argentinisches Rinderfilet mit frischem Pfannengemüse &amp; La Ratte Kartoffeln dazu hausgemachte Kräuterbutter</i>	<i>35,00 €</i>
<i>handgemachte Rouladen vom Fläminger Hirsch mit Apfel-Rotkohl und Semmelknödel</i>	<i>24,50 €</i>
<i>„Schweizer Sahnesteak“ vom Brandenburger Landschwein mit Rahmchampignons &amp; kräftigem Käse überbacken dazu frische Bratkartoffeln</i>	<i>21,00 €</i>
<i>paniertes Wildschweinschnitzel aus dem Klaistower Forst an Kartoffel – Gurkensalat mit Kernen und Kürbiskernöl</i>	<i>22,90 €</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-Püreeel und rosa Grapefruit</i>	<i>24,50 €</i>



*Hotel Fliegerheim*

seit 1921

www.fliegerheim.de

*...für unsere Vegetarier und Veganer*

*frische Tagliatelle mit kleinen Tomaten & feinen Zuckerschoten  
dazu gehobelter Grana Padano* 19,50 €

*g, i*

*mediterrane Gemüsepfanne  
dazu Rosmarinkartoffeln* 19,50 €

*...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 \*\*\***



*Hotel Fliegerheim*

seit 1921

www.fliegerheim.de

**...zum Dessert**

*Apfelstrudel „Wiener Art“*

*mit Mövenpick Vanilleeis und frischer Sahne*

*ahgl*

9,50 €

*Limetten-Mascarpone Creme*

*mit winterlichem Waldbeerenragout*

8,95 €

*Walnussbecher*

*2 Kugeln Mövenpick Walnusseis, 1 Kugel Mövenpick*

*Schokoladeneis, dazu frische Schlagsahne und Nüsse*

*ahgl*

9,50 €

*Schokotraum*

*3 Kugeln Mövenpick-Schokoladeneis mit frischer Schlagsahne,  
dazu Schokoladensoße & Schokosplitter*

*ahgl*

9,50 €

*Schwedenbecher*

*3 Kugeln Mövenpick-Vanilleeis dazu Apfelmus*

*mit frischer Schlagsahne & Eierlikör*

*ahgl*

9,50 €

*geflämmtter Fläminger Ziegenkäse in Waldhonig,*

*Wildblüten mit Minz-Pesto und Walnusseis*

*ahgl*

9,50 €

*„Überraschkugel“ mit Mandelmantel*

4,50 €