



*Hotel Fliegerheim*

seit 1921

www.fliegerheim.de

*Spezialitäten zur Gänse- und Entenzeit!*

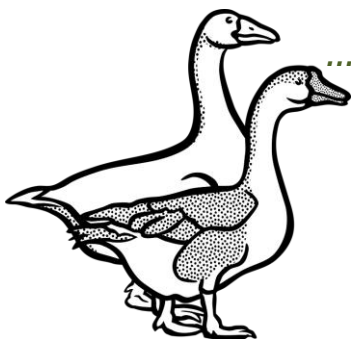
*Ofenfrischer Gänsebraten  
mit Apfelrotkohl oder deftigem Grünkohl,  
feiner Orangen-Beifußsoße dazu Kartoffeln oder Klöße  
Gänsekeule oder Gänsebrust  
36,50 €*

*...eine halbe Brandenburger Bauernente  
mit Apfelrotkohl oder deftigem Grünkohl,  
feiner Orangen-Beifußsoße dazu Kartoffeln oder Klöße  
28,90 €*

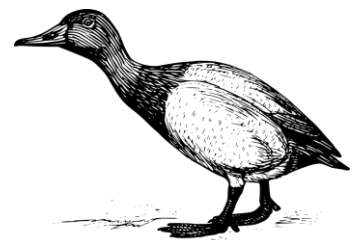
*auf Wunsch servieren wir gerne nach  
Portion Rotkohl oder Grünkohl je 2,00 €  
Portion Kartoffelklöße 2,50 €  
Portion Kartoffeln 1,50 €*

*....unsere ganz(e) knusprige ofenfrische Gans  
für 4 Personen*

*....unsere ganz(e) knusprige ofenfrische Ente  
für 2 Personen*



*für die ganze Gans oder die ganze Ente  
nehmen wir gern Ihre Reservierung auf!  
(Bitte 4 Tage Vorbestellung)*





*Hotel Fliegerheim*

seit 1921

www.fliegerheim.de

*... aus dem Suppentopf*

*Omas „Jänsebrühe“ mit Schnippelgemüse <sub>i</sub> 6,90 €*

*Gänserahmsuppe  
mit einem Schuss Cognac und Preiselbeeren <sub>a,i</sub> 7,50 €*

*...Vorspeisen*

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

*„gezupfte Ente“  
mit eingelegten Zwetschgen & lauwarmen Brioche 9,50 €*

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



*Hotel Fliegerheim*

seit 1921

www.fliegerheim.de

*...frisch aus Topf und Pfanne*

*gebratene Gänseleber „Berliner Art“  
mit geschmortem Apfel-Zwiebelgemüse & Kartoffelstampf*

*a, g, i*

*22,50 €*

*paniertes Wildschweinschnitzel  
aus dem Klaistower Forst an Kartoffel – Gurkensalat  
mit Kernen und Kürbiskernöl*

*a, g, c, h, z, i*

*22,90 €*

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

*a, g, i, z*

*21,00 €*

*hausgemachter Fläminger Wildschweinbraten  
mit deftigem Apfelrotkohl & Speck-Semmelknödel*

*i, z, j, a, c, g*

*28,50 €*

*gebratenes Wolfsbarschfilet  
mit frischem Pfannengemüse & Kartoffel-Lauch Stampf*

*26,90 €*



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

**...zum Dessert**

*Apfelstrudel „Wiener Art“*

*mit Mövenpick Vanilleeis und frischer Sahne*

*ahgl*

9,50 €

*Limetten-Mascarpone Creme*

*mit saisonalem Beerenragout*

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 €

*„Überraschungskugel“ mit Mandelmantel*

4,50 €