



Hotel Fliegerheim

seit 1921

www.fliegerheim.de

... aus dem Suppentopf

*Winterbrühe mit frischen Gemüsestreifen
& einem pochiertem Landei* 7,50 €

*Rahmsuppe vom Geflügel
mit einem Schuss Cognac und Preiselbeeren* _{a,i} 8,50 €

...Vorspeisen

*hausgebeizter Lachs auf gezupftem Wintersalat
mit Honig-Senf Soße* 9,90 €

*„gezupfte Ente“
mit eingelegten Zwetschgen & lauwarmen Brioche* 9,90 €

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

*kleine Garnelenpfanne
mit Cherrytomaten & Knoblauchöl* 16,90 €



Hotel Fliegerheim

seit 1921

www.fliegerheim.de

...frisch aus Topf und Pfanne

gebratene Gänseleber „Berliner Art“ 22,90 €
mit geschmortem Apfel-Zwiebelgemüse & Kartoffelstampf

„Schweizer Sahnesteak“ vom Brandenburger Landschwein
mit Rahmchampignons & kräftigem Käse überbacken
dazu frische Bratkartoffeln 21,50 €

gebratene Riesengarnelen in Kokosrahm
mit frischen Bandnudeln & Marktgemüse 27,50 €

gebratenes Wolfsbarschfilet 26,90 €
mit frischem Pfannengemüse & Kartoffel-Lauch Stampf

Rinderfilet 200g 38,90 €
mit frischem Pfannengemüse, Bandnudeln & Sauce Bernaise



Hotel Fliegerheim

seit 1921

www.fliegerheim.de

...für unsere Vegetarier und Veganer

*frische Tagliatelle mit kleinen Tomaten & feinen Zuckerschoten
dazu gehobelter Grana Padano* *19,90 €*

g, i

*mediterrane Gemüsepfanne
dazu Rosmarinkartoffeln* *19,90 €*

...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 €

weißes Schokoladen-Espressomousse

auf Birnenkompott

9,50 €

„Überraschkugel“ mit Mandelmantel

4,50 €