



Hotel Fliegerheim

seit 1921

www.fliegerheim.de

... aus dem Suppentopf

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

*grünes Bärlauch-Petersiliensüppchen
mit Zimt & Ziegenkäse* 8,50 €

...Vorspeisen

*hausgebeiztes Saiblingsfilet
auf Gewürz Cous Cous & Joghurt-Gurken Crème* 9,90 €

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

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

*Avocado-Tomaten Tartar
mit gesalzenem Kartoffel-Chip* 12,90 €



Hotel Fliegerheim

seit 1921

www.fliegerheim.de

...frisch aus Topf und Pfanne

paniertes Wildschweinschnitzel 24,90 €
*aus dem Klaistower Forst an Kartoffel – Gurkensalat
mit Kernen und Kürbiskernöl*

*„Schweizer Sahnesteak“ vom Brandenburger Landschwein
mit Rahmchampignons & kräftigem Käse überbacken
dazu frische Bratkartoffeln* 21,90 €

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

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

*Rinderfilet 200g auf feinen Bohnen,
gerösteten Zwiebeln & Rosmarinkartoffeln* 38,90 €



Hotel Fliegerheim

seit 1921

www.fliegerheim.de

...für unsere Vegetarier und Veganer

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

*Cous-Cous mit Kurkumer-Hafer Soße
dazu Süßkartoffel-Bohnen Ragout* 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* *9,50 €*

*weißes Schokoladen-Espressomousse
auf Birnenkompott* *9,50 €*

„Überraschkugel“ mit Mandelmantel *4,50 €*