



Hotel Fliegerheim

seit 1921

www.fliegerheim.de

... aus dem Suppentopf

<i>rote Beete Suppe mit gerösteten Pumpernickel</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Klaistower Kürbis-Ingwer Suppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl dazu gestrudeltes Vanille-Rahmeis</i>	<i>8,90 €</i>

...Vorspeisen

<i>hausgebeiztes Saiblingsfilet auf Gewürz Cous Cous & Joghurt- Gurken Crème</i>	<i>9,90 €</i>
<i>sommerliche Blattsalate mit hausgemachtem Kräuter-Dressing & karamellisierten Walnüssen</i>	<i>8,95 €</i>
<i>kleine Garnelenpfanne mit Cherrytomaten & Knoblauchöl</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Rote Beete Carpaccio mit kleinem Blattsalat & karamellisiertem Ziegenkäse dazu Mango-Limetten Dressing</i>	<i>13,50 €</i>



Hotel Fliegerheim

seit 1921

www.fliegerheim.de

...frisch aus Topf und Pfanne

paniertes Wildschweinschnitzel 26,50 €

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

*„Schweizer Sahnesteak“ vom Brandenburger Landschwein mit
Rahmchampignons & kräftigem Käse überbacken*

dazu frische Bratkartoffeln 24,50 €

*gebratene Riesengarnelen in Kokosrahm mit frischen Bandnudeln
& Marktgemüse* 28,00 €

gebratenes Wolfsbarschfilet 26,90 €

mit frischem Pfannengemüse & Kartoffel-Lauch Stampf

Rinderfilet 200g auf feinen Bohnen, 38,90 €

gerösteten Zwiebeln & Rosmarinkartoffeln



Hotel Fliegerheim

seit 1921

www.fliegerheim.de

...für unsere Vegetarier und Veganer

*frische Tagliatelle mit kleinen Tomaten & feinen Zuckerschoten
dazu gehobelter Grana Padano* 19,95 €

*Cous-Cous mit Kurkuma-Hafer Soße
dazu Süßkartoffel-Bohnen Ragout* 19,95 €

...für unsere ganz kleinen Gäste

Penne mit fruchtiger Tomatensoße 8,50 €
a, c, i

*kleines Schweineschnitzel
mit feinen Möhren und Kartoffeln* 8,50 €
a, c, g,

hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfel-Zimt-Mus 8,50 €
a, c, g

***** weitere Gerichte finden Sie auf unseren Kreidetafeln *****



Hotel Fliegerheim

seit 1921

www.fliegerheim.de

...zum Dessert

<i>Apfelstrudel „Wiener Art“ mit Mövenpick Vanilleeis und frischer Sahne</i>	<i>9,50 €</i>
<i>weißes Schokoladen-Espressomousse auf Birnenkompott</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Walnussbecher 2 Kugeln Mövenpick Walnusseis, 1 Kugel Mövenpick Schokoladeneis, dazu frische Schlagsahne und Nüsse</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Schokotraum 3 Kugeln Mövenpick-Schokoladeneis mit frischer Schlagsahne, dazu Schokoladensoße & Schokosplitter</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Schwedenbecher 3 Kugeln Mövenpick-Vanilleeis dazu Apfelmus mit frischer Schlagsahne & Eierlikör</i>	<i>9,50 €</i>
<i>„Überraschkugel“ mit Mandelmantel</i>	<i>4,50 €</i>