



*Hotel Fliegerheim*

seit 1921

www.fliegerheim.de

*Spezialitäten zur Gänse- und Entenzeit!*

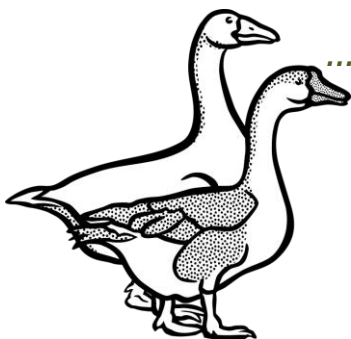
*Ofenfrischer Gänsebraten  
mit Apfelrotkohl oder deftigem Grünkohl,  
feiner Orangen-Beifußsoße dazu Kartoffeln oder Klöße  
Gänsekeule oder Gänsebrust  
38,50 €*

*...eine halbe Brandenburger Bauernente  
mit Apfelrotkohl oder deftigem Grünkohl,  
feiner Orangen-Beifußsoße dazu Kartoffeln oder Klöße  
29,50 €*

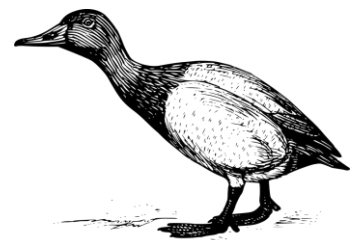
*auf Wunsch servieren wir gerne nach  
Portion Rotkohl oder Grünkohl je 3,00 €  
Portion Kartoffelklöße 3,00 €  
Portion Kartoffeln 3,00 €*

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

*... aus dem Suppentopf*

*hausgemachtes Maronisüppchen mit Croutons* 8,50 €

*Gänserahmsuppe  
mit einem Schuss Cognac und Preiselbeeren* 8,90 €

*...Vorspeisen*

*gebratene Gänseleber  
mit feinem Apfelbrand abgerundet auf grünem Salat  
und einem Rotwein-Schalotten-Dressing* 12,95 €

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

*„gezupfte Ente“* 12,95 €  
*mit eingelegten Zwetschgen, grünem Zupfsalat & Sprossen*

*winterliche Blattsalate mit hausgemachtem  
Himbeer-Dressing & karamellisierten Walnüssen* 8,95 €



*Hotel Fliegerheim*

seit 1921

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

*...frisch aus Topf und Pfanne*

*gebratene Gänseleber „Berliner Art“  
mit geschmorten Apfelspalten, Kartoffelstampf & Zwiebelstroh*  
24,50 €

*paniertes Wildschweinschnitzel  
aus dem Klaistower Forst an Kartoffel – Gurkensalat  
mit Kernen und Kürbiskernöl*  
26,90 €

*„Schweizer Sahnesteak“  
vom Brandenburger Landschwein  
mit Rahmchampignons und kräftigem Käse überbacken  
dazu frische Bratkartoffeln*  
24,90 €

*geschmortes Damwild  
mit geschmorten Möhren, Zwiebeln & Champignons  
dazu Speck-Semmelknödel*  
29,50 €

*gebratenes Wolfsbarschfilet  
mit frischem Pfannengemüse & Kartoffel-Lauch Stampf*  
28,90 €

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



*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 €

*mediterrane Gemüsepfanne  
mit Rosmarinkartoffeln* 19,95 €

*...für unsere ganz kleinen Gäste*

*Penne mit fruchtiger Tomatensoße* 9,50 €

*kleines Schweineschnitzel  
mit feinen Möhren und Kartoffeln* 9,50 €

*hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfel-Zimt-Mus* 9,50 €

*\*\*\* 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* 9,50 €

*Limetten-Mascarpone Creme  
mit saisonalem Beerenragout* 9,50 €

*„Überraschkugel“ mit Mandelmantel* 4,50 €

*Walnussbecher  
2 Kugeln Mövenpick Walnusseis, 1 Kugel Mövenpick  
Schokoladeneis, dazu frische Schlagsahne und Nüsse* 9,50 €

*Schokotraum  
3 Kugeln Mövenpick-Schokoladeneis mit frischer Schlagsahne,  
dazu Schokoladensoße & Schokosplitter* 9,50 €

*Schwedenbecher  
3 Kugeln Mövenpick-Vanilleeis dazu Apfelmus  
mit frischer Schlagsahne & Eierlikör* 9,50 €

*Eis & Heiß  
Mövenpick-Vanilleeis mit heißen Himbeeren* 9,50 €