



Ganz herzlich willkommen heißt Sie
das Team vom **Restaurant Fleming** mitten in
Cloppenburg

Wir über uns!

Mitten in Cloppenburg am Flusslauf der Soeste im
tollen Ambiente, finden Sie das

Restaurant **Fleming mitten in Cloppenburg**

1976 und 1978 gewann Klaus Fleming bei der
Internationalen Kochkunst Ausstellung die

„GOLDMEDAILLIE“

Unser Restaurant ist seit über 30 Jahren, für seine
gute Küche in Cloppenburg bekannt.

Sie, liebe Gäste sollen alles in vollen Zügen genießen
und das Beste am besten mehrmals. Wir verwöhnen

Sie gerne mit regionalen und saisonalen Köstlichkeiten

Reservieren Sie abgeschlossene Räumlichkeiten im Restaurant, Foyer oder in der

Stadthalle. Wir freuen uns auf Ihr Kommen und wünschen Ihnen einen unvergesslichen
Aufenthalt.

Familie Fleming mit Team

APERITIF EMPFEHLUNG

Überraschungs- Aperitif des Abends 8,50

-

Apfel- Rosenwasser-Traum alkoholfrei 7,50

Aperol- Spritz- Maracuja 8,50

Gin- Tonic - neu – auch alkoholfrei & vieles mehr...

Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat darin zu wohnen.

Winsten Churchill

Nummer 1-9 Empfehlungen vom „Küchenchef- TEAM“ auf unserer Tafel im Restaurant

Vorspeisen - STARTER

10. *Weinbergsschnecken „Art des Küchenchefs“ Riesling- Zwiebeljus
Kräuter / Käseflocken / Ofenbrot* 13,- -

VINEYARD SNAILS BAKED WITH CHEESE AND BRED

11. *„Flemings“ Rinderfilet - Carpaccio / Pinienkerne / Parmesan
Ackersalat / Ofenbrot* 14,50

CARPACCIO WITH PARMESAN, PINE NUTS AND BRED

BEEF

Suppen „Hausmacherart - SOUP MADE OUT

12. *Spargelcreme mit zweierlei Spargelspalten / Orange* 6,50

ASPARAGUS SOUP WITH STICKS ASPARAGUS AND ORANGE

- *mit gebratener Gambas* 9,50

GAMBAS FRIED

13. *„Französische“ Zwiebelsuppe / Brotchips / Käseflocken* 7,- -

FRENCH ONION SOUP BAKED WITH CARTONS AND CHEESE

Vegetarisch & Vegan

14. *VITAL-Hausgemachte Pasta / Tomaten- Linsen Duxel / Kichererbsen*

Saisongemüse / Kräuterseitlinge / Parmesan / Pesto / Salatbuffet PASTA TOMATE CREME SAUCE -
BROKKOLI-ASPARAGUS- PARMESAN & SALAD

15. *„VEGAN“ Nudeln von grünen Erbsen / Tomaten / Kichererbsen*

*Saisongemüse / hausgemachtes Basilikum-Cashewkernen Pesto Kräuterseitlinge / Cashewkernen
/ Salatbuffet* á 25,50

NOODLES FROM PEAS, TOMATO AND CHICKPEAS- NUTS AND SALAD

Hauptgänge - MAIN COURSES

16. *Zanderfilet aus dem Zwischenahner Meer / kross gebraten
buntes Wok- Saisongemüse / Butter- Kartoffelpüree* 29,50

PERCH FILLET FROM THE ZWISCHENAHNER MEER FRIED

WOK- VEGETABLES, BUTTER MASHED POTATOES

PIKE

17. *Kalbsschnitzel „Wiener Art“ vom Kalbsrücken / Butterschaum Wildpreiselbeeren
Bratkartoffeln / Salatbuffet* 29,- -

VEAL SCHNITZEL FRIED IN BUTTER, CRANBERRIES AND FRIED POTATOES AND SALAD

18. *Schweinefiletmedaillons „Fleming Art“ Steinpilze / Champignons
Rahm / Lauchzwiebeln / Röstitaler / Salatbuffet* 31,50

PORK FILLET WITH PORCINI- MUSHROOMS SAUCE, POTATO TALER AND SALAD

19. *Putenbrustmedaillons / Cornflakesmantel / Curryfruchtsauce*
Butterspätzle / Salatbuffet 26,50
 TURKEY BREAST CUTLET IN CORNFLAKES COAT, CURRY SAUCE, SPAETZLE, SALAD
20. *Lammfilets aus Neuseeland „zart & rosa“* 34,- -
BIO-Champignons / Kräuterbutter / Bratkartoffeln / Salatbuffet
 LAMB FILLET, MUSHROOMS, HERB BUTTER, FRIED POTATOES, SALAD
21. *Rinderfiletspitzen „Stroganoff Art“ BIO-Champignons* 36,- -
Riesling- Senfrahmjus / Butterspätzle / Salatbuffet
 BEEF FILLET TIPS „STROGANOFF“ MUSTARD- MUSHROOMS SAUCE, SPATZLE, SALAD
22. *Rinderfiletsteak „ca. 250 Gramm“ / Pfifferling- Pfefferrahmjus*
Granatapfelkerne / Pommes- Williams / Salatbuffet 38,- -
 BEEF FILLET, CHANTERELLE PEPPERCREAMJUS, WILLIAMS FRENCH FRIES, SALAD

„Seniorenteller“ 3€ Abzug vom Endpreis!

Salat Buffet nur abends, in der Spargelzeit nur freitags + samstags Salatbuffet

Wir kochen frisch! Sollten Sie an einer **Unverträglichkeit** oder einer **Allergie** leiden, sprechen Sie gerne unser Fleming- Team an.

Zusätzliche Empfehlungen „Küchenchef“ vor Ort an unserer Tafel



Empfehlung vom Küchenchef

Vorspeisen

1. Garther- Biospargel „weiß & grün“ karamellisiert & gebraten mit 3 Gambas
pikante Thunfisch-Kaperntunke / Ackersalat € 14

2. Zartschmelzende Ziegenkäse-Taler / karamellisiert
Kürbis- Apfelkonfit / Ackersalat € 12

Hauptgänge

3. Seeteufel - Medaillons gebraten in Butterschaum
Garther Bio- Stangenspargel mit Bärlauch- Hollandaise / Meersalzkartoffeln € 41
(Fisch, solange der Tagesvorrat reicht)

4. Mareo Rumpsteak- ca. 300 g „zart & kross“ / Kräuter- Knoblauchbutter
Bratkartoffeln / Salatteller € 34,80

Frischer Garther Bio-Spargel -ca. 350g -1.Wahl
Sauce Hollandaise / Mai- Kartoffeln in der Schale gegart
auf Wunsch -Goldbutter oder Bärlauch- Hollandaise

5. Natur € 21,50

6. Mit 2 kleinen Schweinefiletschnitzel in Butterschaum gebraten € 30,50

7. Mit Kalbsschnitzel vom Rücken in Butterschaum gebraten € 34

8. Mit Schinkenvariationen - roh/ gekocht- € 28,50

9. Geschmorte zarte Kalbsbäckchen / Barolo- Portweinjus
zweierlei BIO- Spargel gebraten / Meersalz- Kartoffeln € 38
(gerne auch mit Stangenspargel- klassisch!)

Spargelkarte wechselt noch...schauen Sie öfters rein!