



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

„Wir sind immer schweren Zeiten entgegen gegangen, aber es ist uns immer gut ergangen“

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

Vorspeisen - STARTER

10. *Weinbergschnecken „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

BEEF CARPACCIO WITH PARMESAN, PINE NUTS AND BRED

Suppen „Hausmacherart - SOUP MADE OUT

12. *Kürbis- Ingwercreme / Kürbiskernöl / Kürbiskerne -vegan-* 7,50

PUMPKIN GINGER SOUP, PUMPKIN OIL, PUMPKIN SEEDS

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

FRENCH ONION SOUP BAKED WITH CARTONS AND CHEESE

Vegetarisch & Vegan

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

Herbstgemüse / Kräuterseitlinge / Parmesan / Pesto / Salatbuffet

PASTA TOMATE CREME SAUCE -BROKKOLI-ASPARAGUS- PARMESAN & SALAD

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

Herbstgemüse / hausgemachtes Basilikum-Cashewkernen Pesto

Kräuterseitlinge / Cashewkernen / Salatbuffet á 24,50

NOODLES FROM PEAS, TOMATO AND CHICKPEAS- NUTS AND SALAD

Hauptgänge - MAIN COURSES

16. *Zanderfilet aus dem Zwischenahner Meer / kross gebraten*

buntes Wok- Herbstgemüse / Butter- Kartoffelpüree 29,- -

PIKE PERCH FILLET FROM THE ZWISCHENAHNER MEER FRIED

WOK- VEGETABLES, BUTTER MASHED POTATOES

**17. Kalbsschnitzel „Wiener Art“ vom Kalbsrücken / Butterschaum
Wildpreiselbeeren / Bratkartoffeln / Salatbuffet 29,40**

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

**18. Geschmorte Kalbsbäckchen / Barolo- Portweinjus
Saisongemüse & hausgemachte Parmesan- Pralinen 34,- -**

VEAL CHEEKS IN BAROLO RED WINE SAUCE, VEGETABLES, PARMESAN POTATO

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

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

**20. Schweinefiletmedaillons „Mexikanisch“ pikantes Schmorgemüse
Paprika / Tomate / Zwiebeln / BIO- Champignons 28,50**

Knoblauch / Pommes- Williams / Salatbuffet

PORK FILLET, SPICY VEGETABLES, PEPPER, TOMATO, ONIONS, MUSHROOMS
GARLIC, CROQUETTES, SALAD

**21. Putenbrustmedaillons / Cornflakesmantel / Curryfruchtsauce
Butterspätzle / Salatbuffet 26,50**

TURKEY BREAST CUTLET IN CORNFLAKES COAT, CURRY SAUCE, SPAETZLE, SALAD

22. Lammfilets aus Neuseeland „zart & rosa“ 35,50

BIO-Champignons / Kräuterbutter / Bratkartoffeln / Salatbuffet

LAMB FILLET, MUSHROOMS, HERB BUTTER, FRIED POTATOES, SALAD

23. Rinderfiletspitzen „Stroganoff Art“ BIO-Champignons 36,- -

Riesling- Senfrahmjus / Butterspätzle / Salatbuffet

BEEF FILLET TIPS „STROGANOFF“ MUSTARD- MUSHROOMS SAUCE, SPATZLE, SALAD

24. Rinderfiletmedaillons / Pfifferling- Pfefferrahmjus

Granatapfelkerne / Pommes- Williams / Salatbuffet 37,- -

BEEF FILLET, CHANTERELLE PEPPERCREAMJUS, WILLIAMS FRENCH FRIES, SALAD

„Seniorenteller“ 3€ Abzug vom Endpreis! Salat Buffet nur abends.

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!

