



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

<b>Überraschungscocktail des Abends</b>	<b>7,50</b>
<b>Apfel- Rosenwasser-Traum alkoholfrei</b>	<b>7,-</b>
<b>MOSCOW MULE – COCKTAIL -</b>	<b>8,-</b>
<b>Gin- Tonic - neu – auch alkoholfrei &amp; vieles mehr...</b>	

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

**Winsten Churchill**

### Vorspeisen - APPETIZERS

- 1· 4 Gambas gebraten am Rösti- Taler mit zweierlei Hausdip  
am Salatbouquet 15,50**  
FOUR TIMES GAMBAS FRIED POTATOTALER AND SALAD
- 2· Weinbergschnecken „Art des Küchenchefs“ in pikanter Rieslingjus  
mit Zwiebeljulienne & Käseflocken überbacken, Ofenbrot 12,50**  
VINEYARD SNAILS BAKED WITH CHEESE AND BRED
- 3· -Flemings- Carpaccio vom Rinderfilet, mit gerösteten Pinienkernen  
Pflücksalat & gehobelter Parmesan, Ofenbrot 14,50**  
BEEF CARPACCIO WITH PARMESAN, PINE NUTS AND BRED

Suppe „Hausmacherart - SOUP MADE OUT

4. *Aromatische Zitronengrassuppe mit Gamba gebraten* 9,90  
LEMON GRASS SOUP WITH GAMBA FRIED

5. *„Französische“ Zwiebelsuppe mit Brotchips & Käseflocken  
überbacken* 7,- -  
FRENCH ONION SOUP BAKED WITH CARTONS AND CHEESE

Vegetarisch & Vegan

6. *VITAL-Hausgemachte Pasta mit BIO-Champignons „a la Crema“  
wilder Brokkoli & Thaispargel, Kürbiskernen & Salatbuffet* 24,50  
PASTA MUSHROOM CREMSAUCE-BROKKOLI-ASPARAGUS- PUMPKIN SEEDS & SALAD

7. *„VEGAN“ Nudeln von grünen Erbsen, Tomaten & Kichererbsen  
buntes Herbstgemüse, hausgemachtes Basilikum-Cashewkernen Pesto,  
Kräuterseitlinge & Salatbuffet* 24,50  
NOODLES FROM PEAS, TOMATO AND CHICKPEAS- NUTS AND SALAD

Hauptgänge - MAIN COURSES

8. *Zanderfilet aus dem Zwischenahner Meer gebraten  
buntes Wok- Sommergemüse & Butter- Kartoffelpüree* 27,40  
PIKE PERCH FILLET FROM THE ZWISCHENAHNER MEER FRIED  
WOK- VEGETABLES, BUTTER MASHED POTATOES

9. *Kalbsschnitzel „Wiener Art“ in Butterschaum gebraten* 28,50  
*Gourmet -Wildpreiselbeeren, Bratkartoffeln & Salatbuffet*  
VEAL SCHNITZEL FRIED IN BUTTER, CRANBERRIES AND FRIED POTATOES AND SALAD

10. *Zarte geschmorte Kalbsbäckchen in einer Barolo- Portweinjus  
buntes Sommergemüse & hausgemachte Parmesan- Pralinen* 32,- -  
VEAL CHEEKS IN BAROLO RED WINE SAUCE, COLOURED VEGETABLES, PARMESAN  
POTATO

**11. Schweinefiletmedaillons „Fleming Art“ Steinpilze & Champignons  
~a la Creme~ mit jungem Lauch, Rösti- Taler & Salatbuffet 30,70**  
PORK FILLET WITH PORCINI- MUSHROOMS SAUCE, POTATO TALER AND SALAD

**12. Tournedos vom Schweinefilet „Bernay Platz“  
mit Rouquefort- Käse, Birnenspalten & Preiselbeeren überbacken  
Rösti-Taler & Salatbuffet 26,30**  
PORK FILLET WITH PLUMS AND PEATS IN ARMAGNAC SAUCE, POTATO TALER AND SALAD

**13. „Cordon Bleu“ vom Schweinefilet, gefüllt mit 24,90  
Butterkäse-Kochschlemmerschinken, Bratkartoffeln & Salat vom Buffet**  
PORK FILLET STUFFED WITH CHEESE AND HAM, FRIED POTATOES AND SALAD

**14. Putenbrustmedaillons in Cornflakesmantel gebraten  
hausgemachte Curryfruchtsauce, Butterspätzle & Salatbuffet 25,80**  
TURKEY BREAST CUTLET IN CORNFLAKES COAT, CURRY SAUCE, SPAETZLE AND SALAD

**15. Lammfilets aus Neuseeland „zart & rosa“ gebraten 34,80  
BIO-Champignons, Kräuterbutter, Bratkartoffeln & Salatbuffet**  
LAMB FILLET TENDER AND PINK, MUSHROOMS, HERB BUTTER, FRIED POTATOES, SALAD

**16. Rinderfiletspitzen „Stroganoff Art“ BIO-Champignons 34,80  
in einer Riesling- Senfrahmjus, Butterspätzle & Salatbuffet**  
BEEF FILLET TIPS „STROGANOFF“ MUSTARD- MUSHROOMS SAUCE, SPATZLE AND SALAD

**17. Rinderfiletsteak „zart & rosa“ gebraten (ca.250g)  
Kräuter- Knoblauchbutter, Pommes- frites & Salatbuffet 36,90  
+ Bio- Champignons mit Zwiebeljulienne „natur“ gebraten 4,- -**  
BEEF FILLET STEAK, TENDER AND PINK, HERB BUTTER, CHIPS AND SALAD  
+ NATURE FRIED MUSHROOMS AND ONIONS

**„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 Empfehlungskarte vom Küchenchef!**

**NUR NOCH KURZE ZEIT FRISCHE PFIFFERLINGE**