



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

Überraschungscocktail des Abends 7,50

Apfel- Rosenwasser-Traum alkoholfrei 7,-

MOSCOW MULE – COCKTAIL - 8,-

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 - APPETIZERS

**1· 3 Gambas gebraten am Rösti- Taler mit zweierlei Hausdip
milder Ziegenkäse- Taler karamellisiert am Salatbouquet 13,50**
THREE TIMES GAMBAS FRIED POTATOTHALER AND GOAT CHEESE CARAMELIZED

**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
Pflucksalat & gehobelter Parmesan, Ofenbrot 14,-**
BEEF CARPACCIO WITH PARMESAN, PINE NUTS AND BRED

Suppe „Hausmacherart - SOUP MADE OUT

4. *Rahmsüppchen von frischen Pfifferlingen & Schnittlauch* 7,50
CHANTERELLE SOUP AND CHIVES

5. *„Französische“Zwiebelsuppe, Brotchip & Käse überbacken* 6,- -
FRENCH ONION SOUP BAKED WITH CARTONS AND CHEESE

Vegetarisch & Vegan

6. *VITAL-Hausgemachte Pasta mit frischen Pfifferlingen „a la Crema“
wilder Brokkoli & Thaispargel & Kräuter & Salat vom Buffet* 24,- -
PASTA - CHANTERELLE SAUCE

7. *„VEGAN“ Nudeln von grünen Erbsen, Tomaten & Kichererbsen
Buntes Sommergemüse mit Basilikum - Cashewkernen -Pesto* 24,- -
Salat vom Buffet
NOODLES FROM PEAS, TOMATO AND CHICKPEAS- NUTS AND SALAD

Hauptgänge - MAIN COURSES

8. *Zanderfilet aus dem Zwischenahner Meer gebraten
buntes Wok- Sommergemüse & Butter- Kartoffelpüree* 26,50
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“ mit frischen Pfifferlingen
~a la Creme~ mit jungem Lauch, Rösti- Taler & Salatbuffet 29,70**
PORK FILLET WITH CHANTERELLE SAUCE, POTATO TALER AND SALAD
- 12. Schweinefiletmedaillons „Art des Küchenchefs“
mit Backpflaumen & Birnenspalten in einer Armagnac-Jus
Rösti-Taler & Salatbuffet 25,60**
PORK FILLET WITH PLUMS AND PEATS IN ARMAGNAC SAUCE, POTATO TALER AND
SALAD
- 13. „Cordon Bleu“ vom Schweinefilet, gefüllt mit 24,40
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 24,80**
TURKEY BREAST CUTLET IN CORNFLAKES COAT, CURRY SAUCE, SPAETZLE AND
SALAD
- 15. Lammfilets aus Neuseeland „zart & rosa“ gebraten
BIO-Champignons, Kräuter- Knoblauchbutter
Bratkartoffeln & Salatbuffet 34,50**
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 36,50
+ frische Pfifferlinge „natur“ oder „a la Creme“ 6,50**
BEEF FILLET TENDER AND PINK, MUSHROOMS, HERB BUTTER, CHIPS AND 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.