



### APERITIF EMPFEHLUNG

<b>Überraschungscocktail des Abends</b>	<b>7,50</b>
<b>Apfel- Rosenwasser-Traum alkoholfrei</b>	<b>6,50</b>
<b>MOSCOW MULE – COCKTAIL -</b>	<b>8,- -</b>
<b>Gin- Tonic - neu – auch alkoholfrei</b>	

### Suppe & Vorspeise

**1. Spargelcremesuppe mit zweierlei Spargelspalten & Orangenfilet** **5,80**

ASPARAGUS SOUP WITH STICKS ASPARAGUS AND ORANGE FILLETS

**- mit gebratener Gambas** **8,80**

GAMBAS FRIED

**2. Wildkräuter- Blattsalate in Balsamico- Vinaigrette**

**gebratene Spargelspalten & Ziegenkäse- Taler karamellisiert** **13,- -**

LEAF SALADS WITH ASPARAGUS AND GOAR CHEESE CARAMELIZED

**3. Carpaccio vom Rinderfilet, Parmesan, Pinienkerne, Ofenbrot** **13,50**

BEEF CARPACCIO, PARMESAN, PINE NUTS AND BREAD

### Spargelkarte

*Heimischer Stangenspargel (ca.350g- 1-Wahl) mit Sauce Hollandaise*

*oder Goldbutter oder Bärlauch- Hollandaise dazu Meersalz- Kartoffeln*

ASPARAGUS FROM GARTHE (350g) WITH SAUCE HOLLANDAISE OR MELTED BUTTER OR WILD

GARLIC- HOLLANDAISE AND POTATOES

**A. „Natur“** **17,--**

-NATURAL-

**B. Qualitätsschinkenvariationen „roh & gekocht“** **26,50**

HAM „RAW AND COOKED“

**C. Schweinefiletschnitzel - paniert- in Butterschaum gebraten** **26,90**

WITH PORK CUTLET

**D. Kalbsschnitzel vom Kalbsrücken in Butterschaum gebraten** **30,90**

WITH VEAL CUTLET

**E. Zarte Kalbsbäckchen in einer Barolo- Spätburgunderjus** **33,50**

WITH VEAL CHEEKS IN STRONG RED WINE SAUCE

**F. Zanderfilet aus dem Zwischenahner Meer auf der Haut gebraten** **31,50**

WITH PIKE PERCH FILLET FRIED IN BUTTER

### VITAL- vegetarisch /vegan

4. „VITAL“ Hausgemachte Pasta mit buntem Wok- Gemüse  
Grünspargel, Cocktailtomaten, Kräuterseitlinge gebraten & hausgemachtes  
Bärlauch- Basilikum Pesto & - Parmesan 22,80

4A. „VEGAN“ Nudeln von grünen Erbsen, Tomaten & Kichererbsen  
- Cashewkerne 22,80

4. PASTA WITH WOK VEGETABLES, TOMATO, HERBAL SIDELINGS

WILD GARLIC PESTO, PARMESAN CHEESE

4A. VEGAN: NOODLES FROM PEAS, TOMATO AND CHICKPEAS- NUTS

### Hauptgänge

5. Schweinefiletmedaillons „Fleming Art“  
Steinpilze & frische Champignons ~a la Creme~ jungem Lauch  
Rösti- Taler & Salatbeilage 24,90

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

6. Putenbrustmedaillons in Cornflakesmantel gebraten auf hausgemachter  
Curryfruchtsauce, Butterspätzle & Salatbeilage 24,60

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

7. Rinderfilet „zart & rosa“ gebraten (ca.250g) mit Kräuterbutter  
Pommes- frites & Salatbeilage 34,50

BEEF FILLET TENDER AND PINK, HERB BUTTER, CHIPS AND SALAD

8. Lammfilets „zart & rosa“ gebraten mit frischen Champignons  
Kräuter- Knoblauchbutter, Bratkartoffeln & Salatbeilage 31,50  
LAMB FILLET TENDER AND PINK, MUSHROOMS, HERB BUTTER, FRIED POTATOES, SALAD

9. Zanderfilet aus dem Zwischenahner Meer gebraten  
buntes Wok- Gartengemüse & Butter- Kartoffelpüree 25,80

PIKE PERCH FILLET FROM THE ZWISCHENAHNER MEER FRIED

WOK- VEGETABLES, BUTTER MASHED POTATOES

**„Seniorenteller“ 3€ Abzug vom Endpreis- Spargelkarte ausgenommen!**

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



**Spargelbuffet am 6.und 7.MAI 2022**  
**ab 19:00 Uhr Buffet!**

*-Spargel-*

*Der zarte Genuss!!*

*Wer Spargel isst, sündigt nicht!*

**GROSSES SPARGELBUFFET á 34,90**  
**MIT SPEZIALITÄTEN VON**  
**#grüner&weißer Spargel #Vegan # Vegetarisch**  
**#Kalb # Fisch # „BIO“ Hähnchen #Butter**  
**#Kräuter #Vanilleeis #Erdbeeren**  
**#undvielesmehr #Spargelwein**

**Wir freuen uns über Ihre Tischreservierung!**

**Begrenzte Teilnehmerzahl!**