

Aperitif Empfehlung

Überraschungcocktail des Abends	0,20l	7,- -
~Applertif~ Apfel & Rosé- alkoholfrei	0,15l	5,50
Saft aus 99% Bio Äpfeln, Rosenwasser		
GIN- TONIC -neu- auch alkoholfrei		

**Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat,
darinzu wohnen.** **Winsten Churchill**

Vorspeise

1. Zartschmelzende Ziegenkäse-Taler unter der Walnuss- Honigkruste
Apfel- Ingwerkonfit, Wildkräuter in Balsamico- Vinaigrette 12,50
2. 3 Jakobsmuscheln & 3 Gambas „kross“ gebraten am Rösti-Taler
an Sauce Cumberland & Kräuterdip am Salatbouquet 15,50
3. Weinbergschnecken „Art des Küchenchefs“ in pikanter Rieslingjus
mit Zwiebeljulienne & Käseflocken überbacken, Ofenbrot 11,40
4. -Flemings- Carpaccio vom Rinderfilet, mit gerösteten Pinienkernen
Blattsalate & gehobelter Parmesan, Ofenbrot 13,50

Suppen „Hausmacherart“

5. Cappuccino von der Tomate mit Basilikumsahne 5,80
6. „Französische“ Zwiebelsuppe 5,50
mit Weißbrotscheibe & Käseflocken überbacken

Vegetarisch & Vegan

7. „VITAL“ Hausgemachte Pasta mit Tomaten-Linsen-Duxell 22,70
Kürbis, Thaispargel, Bio- Kräuterseitlinge, gehobelter Parmesan
8. „VEGAN“ Pasta von roten Linsen, Erbsen & Kichererbsen 22,70
mit Tomaten - Linsen -Duxel, Kürbis, Thaispargel, Bio- Kräuterseitlinge
Cashewkerne & beide Gerichte, Salat vom Buffet

Hauptgänge

9. Zanderfilet auf der Haut kross gebraten - würzige Zitronenbutter
auf buntem Gartengemüse, Dill- Kartoffeln 24,50
10. Putenbrustmedaillons in Cornflakesmantel gebraten 22,80
hausgemachte Curryfruchtsauce-, & Butterspätzle & Salat vom Buffet
11. Argentinisches Rinderfiletsteak „rosa“ ca. 250 Gramm 30,90
mit pikanter Kräuter- Knoblauchbutter, Pommes- frites & Salatteller
12. Rinderfiletspitzen „Stroganoff Art“ frische Champignons 29,--
in einer Riesling- Senfrahmsauce, Butterspätzle & Salat vom Buffet
13. „Surf and Turf“ vom Rinderfilet- ca. 200 g & Gambas 33,70
aromatischer Krustentierschaum, jahreszeitliches Saisongemüse
hausgemachte Kartoffel- Parmesanpraline
14. Kalbsschnitzel „Wiener Art“ in Butterschaum gebraten 25,40
skandinavische Gourmet -Wildpreiselbeeren, Bratkartoffeln & Salatbuffet
15. Zarte geschmorte Kalbsbäckchen in einer Barolo- Portweinjus
jahreszeitlichem Gemüse & hausgemachte Parmesan- Pralinen 29,90
16. Wald- Lammfilets „zart & rosa“ gebraten, frische Champignons
Kräuterbutter, Speckbutterböhnchen & Bratkartoffeln 31,50
17. Tournedos vom Schweinefilet „Fleming Art“ 26,40
mit einer Pfifferling- Pfefferjus, Röstitaler, Salat vom Buffet
18. Schweinefiletmedaillons „Cordon Bleu“ gefüllt mit 23,- -
Butterkäse-Kochschlemmerschinken, Bratkartoffeln & Salat vom Buffet

„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.

#Freuen Sie sich auf zusätzliche Empfehlungen vom Küchenchef!#