



**Spezialitäten zur Gänse- und Entenzeit!**

*Ofenfrischer **Gänsebraten**  
mit Apfelrotkohl und/oder Grünkohl,  
feiner Orangen-Beifußsoße dazu Kartoffeln oder Klöße  
**Gänsekeule oder Gänsebrust**  
23,50 €*

*...eine halbe Brandenburger **Bauernente**  
mit Apfelrotkohl und /oder Grünkohl,  
feiner Orangen-Beifußsoße dazu Kartoffeln oder Klöße  
19,50 €*

*Gern nehmen wir Ihre Reservierung auf!  
(Bitte 2 Tage Vorbestellung)  
in bekannter Qualität am Tisch tranchiert*

*....unsere **ganz(e)** knusprige ofenfrische **Gans**  
für 4 Personen  
98,00 €*

*....unsere **ganz(e)** knusprige ofenfrische **Ente**  
für 2 Personen  
39,00 €*



... aus dem Suppentopf

<i>Omas „Jänsebrühe“ mit Schnippelgemüse</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Gänserahmsuppe mit einem Schuss Cognac und Preiselbeeren</i>	<i>6,50 €</i>
<i>grüne Curry – Kokos Suppe mit zwei gebratenen Riesengarnelen</i>	<i>8,50 €</i>

...Vorspeise

<i>gebratene Gänseleber mit feinem Apfelbrand abgerundet auf Feldsalat und einem Rotwein-Schalotten-Dressing</i>			
<i>kleine Portion</i>	<i>7,95 €</i>	<i>große Portion</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Couscous Salat mit marinierten Waldpilzen, Fläminger Wildschinken und gebrannten Walnusskernen</i>			<i>13,90 €</i>



...frisch aus Topf und Pfanne

<i>kräftiger Rindersauerbraten in Backpflaumensoße mit grünen Bohnen und Butterkartoffeln</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Rotbarschfilet auf der Haut gebraten auf Speck- Wirsing mit tomatiertem Graupenrisotto</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Hirschgulasch mit Preiselbeeren und Birnen dazu gebutterte Semmelknödel</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Stephans „Schweizer Sahnesteak“ vom Brandenburger Landschwein mit Rahmchampignons und kräftigem Käse überbacken dazu frische Bratkartoffeln</i>	<i>16,50 €</i>
<i>200 g gereiftes Filetsteak in Butter gebraten dazu glasierte Winterrübchen und blaue Trüffelkartoffeln</i>	<i>28,50 €</i>



...Vegetarisch

*Maultaschen mit Spinat gefüllt  
in Gemüse – Meerrettichrahm* 11,50 €

...für unsere ganz kleinen Gäste

*Penne mit fruchtiger Tomatensoße* 5,00 €

*kleines Schnitzel vom Landschwein  
mit Möhren und Kartoffeln* 7,50 €

*\*\*\* weitere Gerichte finden Sie auf unseren Kreidetafeln \*\*\**



**zum Dessert.....**

<i>Apfelstrudel „Wiener Art“ mit Vanilleeis und frischer Sahne</i>	<i>6,95 €</i>
<i>Crème Brûlée mit Zimt und Cardamon dazu Bratapfel - Rosinen-Kompott</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Schokoladensoufflé mit Mango – Chili - Ragout und „gebrannten Mandel“ Eis</i>	<i>8,50 €</i>

**zum Probieren 1 Kugel....**

<i>Marzipan – Schokolade oder Vanilla Toffee Fudge</i>	<i>je 2,50 €</i>
--	------------------

*Werte Gäste, liebe Freunde des Fliegerheims,*

*im traditionsreichen Hotel-Restaurant "Fliegerheim"  
mit seiner wechselvollen Geschichte begrüßen wir Sie herzlich!  
Liebevoll, nach alten Vorlagen restauriert und renoviert,  
erwartet Sie ein modernes Hotel in historischem Gewand.  
Wir verwenden und verarbeiten, wie zu Ur-Großmutter's  
Zeiten, in unserer Küche vornehmlich regionale und saisonale  
Produkte unserer langjährigen Lieferanten aus Wald und Flur.  
Zu unseren Rezepten gehört auch, dass wir in unseren  
Gerichten gute Butter, frische Sahne und feines Weizenmehl  
verwenden.*

*Auch andere Allergie erzeugende Lebensmittel wie, Sellerie,  
Hülsenfrüchte, Nüsse, frische Landeier und Fisch  
sowie tagesfrische Meeresfrüchte, Senf, Lupine und Sesam sind  
ständig in unserer Küche vorhanden.*

*Daher können wir nicht ganz ausschließen,  
dass nicht doch Allergie erzeugende Lebensmittel  
in allen unseren Gerichten vorhanden sind.*

*Wir haben zu Ihrer Sicherheit, eine Karte,  
mit den häufigsten Allergie auslösenden Zutaten,  
zusammengestellt.*

*Wir bitten Sie daher, im Vorfeld Ihrer Bestellung, uns auf  
etwaige Allergien und Unverträglichkeiten hinzuweisen.  
Gemeinsam werden wir auch für Sie, regionale Spezialitäten  
auf den Tisch zaubern können.*