



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.....

*Apfelstrudel „Wiener Art“
mit Vanilleeis und frischer Sahne* 6,95 €

*Crème Brûlée mit Zimt und Cardamon
dazu Bratapfel - Rosinen-Kompott* 6,50 €

*Schokoladensoufflé
mit Mango – Chili - Ragout
und „gebrannten Mandel“ Eis* 8,50 €

zum Probieren 1 Kugel....

*Marzipan – Schokolade
oder
Vanilla Toffee Fudge je 2,50 €*

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.*